PRAKTYCZNA PANI

Nr. 28 [28]

DOBRA OBYWATELKA
TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok II
11 LIPIEC 36

Letnia bluzeczka z kordonku lub lnianych nici. (Patrz na stronie 4-tej). *Studio Dorvyne.*



NUMER TEN ZAWIERA 24 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWEMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

JADŁOSPISY TYGODNIOWE DLA 4 OSÓB DWÓCH DOROSŁYCH I DWOJGA DZIECI W WIEKU 12 i 14 LAT

KOSZT UTRZYMANIA JEDNEJ OSOBY WYNOSI 71 groszy DZIENNIE

PONIEDZIAŁEK.

Śniadanie. Lane kluski na mleku. Mleka półtora litra, mąki 10 deka, 2 jaja, oraz pół kg chleba razowego = 60 gr.

Obiad. Kapuśniak. Włoszczyzna, pół kg kapusty kiszonej, 10 dk słoniny po połowie do zupy i kartofli. 1 kg kartofli, za grosz mąki = 40 gr.

Fasola w kwaśnym sosie. 35 deka suchej fasoli, tłuszczu 5 deka, mąki 3 deka, cukru 1 deko, oraz kwasku cytrynowego za grosz = 33 gr.

Podwieczorek. Bawarka, chleb pytlowy z masłem.

Herbaty 3 g, cukru 10 dk, mleka 1/4 l, chleba pytl. 60 dk, masła 8 deka = 61 gr.

Kolacja. Kasza perłowa z sosem grzybowym.

Kaszy 20 dk, tłuszczu 5 dk, do kaszy i sosu po połowie. Mąki 4 dk, grzybów suszonych 5 dk = 42, pozatem za grosz soli na cały dzień 1. Razem = 2 zł 37 gr.

WTOREK.

Śniadanie. Barszcz czerwony z kartoflami. Włoszczyzna, 25 dk buraków, cukru i octu za 2 grosze. Kartofli 1 kg, słoniny 5 dk, chleba pytlowego 40 dk = 40 gr.

Obiad. Zupa jarzynowa, włoszczyzna 1/4 głowy kapusty, 1/2 kg ziemniaków, mleka 1/4 litra, mąki 3 dk = 21 gr.

Cynaderki z kaszą hreczaną. Cynaderek pół kg, cebuli za grosz, tłuszczu 5 dk, mąki 3 dk, kwasku cytr. za grosz, kaszy 20 dk, tłuszczu do kaszy 2 dk = 98 gr.

Podwieczorek. Litr mleka, 60 dk chleba razowego = 32 gr.

Kolacja. Makaron z jabłkami. Mąki 25 dk, jajko, jabłek 40 dk, masła 6 dk, cukru 10 dk, soli na cały dzień za 1 grosz = 67 gr. Cały dzień = 2 zł 58 gr.

ŚRODA.

Śniadanie. Kawa zbożowa, chleb razowy, powidła.

Kawy 2 dk, mleka 1 litr, cukru 10 dk, chleba razowego 60 dk, powideł 10 dk.

Obiad. Grochówka z grzankami. Włoszczyzna, groch 30 dk, wędzonki 5 dk, mąki 2 dk, tłuszczu 2 dk, bułek 2 sztuki = 43 gr.

Sielawy smażone, kapusta kwaśna, sałata, ziemniaki.

Sielaw 60 dk, mąki 5 dk, oleju słoneczn. 5 dk, kapusty kwaśnej pół kg, oliwy z soi 2 dk, cukru 1 dk, ziemniaków kg, słoniny 5 dk = 79 gr.

Podwieczorek. Chleb pytlowy z jabłkami, 60 dk chleba, pół kg jabłek = 42 gr.

Kolacja. Herbata, chleb razowy z twarogiem i masłem. Herbaty 3 g, cukru 10 dk, chleba 60 dk, masła 10 dk, twarogu 20 dk = 77 gr. i soli, jak zwykle za grosz = 3,11.

CZWARTEK.

Śniadanie. Zacierka na wodzie. Mąki 15 dk, jajko, słoniny 5 dk, chleba razowego 50 dk = 31 gr.

Obiad. Klops, ziemniaki, sałata witaminowa. Kisiel.

Mięsa wołowego bez kości 30 dk, jedna bułka, cebuli 5 dk, tłuszczu 2 dk, jajko, mąki do otaczania 3 dk, tłuszczu do pieczenia 4 dk. Na sałatkę: — kapusty 1/8 główki, ogórek, marchwi 20 dk, jabłek 15 dk, cukru 1 dk, oliwy 2 dk, ziemniaków 1 kg, do ugotowania osobno i 3 dk słoniny. Na kisiel również 20 dk cukru, 10 dk mąki kartoflanej 4 dk. 122 i 20 = 1,42.

Podwieczorek. Kakao, chleb pytlowy. Mleka litr, kakao 125 dk, cukru 10 dk, chleba 60 dk = 56.

Kolacje. Kwaśne mleko z kaszą kukurydzaną. Mleka litr, kaszy 20 dk, tłusz. 2 dk, soli jak zwykle. = 41. Razem 2 zł 70 gr.

PIĄTEK.

Śniadanie. Kawa, chleb grahama. Kawy 2 dk, mleka 1 litr, cukru 10 dk, chleba Graham 80 dk.

Obiad. Powidlanka z grzankami, kotlety z ryżu i grochu. Powideł 10 dk, cukru 10 dk, mąki kartoflanej 3 dk, dwie bułki = 38 gr.

Ryżu 15 dk, grochu 25 dk, jajko, cebuli 5 dk, tłuszczu 3 dk, bułki tartej 5 dk, tłuszczu do smażenia 10 dk. Kapusty czerwonej na jarzynę pół głowy, tłuszczu 4 dk, cebuli 5 dk, cukru 1 dk, kwasku za grosz = 83 gr.

Podwieczorek. Mleko, chleb razowy. Mleka 1 litr, chleba 60 dk.

Kolacja. Naleśniki z serem, herbata. Mąki 20 dk, jajka 2, mleka 1/4 litra, słoniny 1 dk, sera 20 dk, jajko do sera, cukru 5 dk, masła do smażenia 2 dk, pudru cukru 2 dk, herbaty 3 g, cukru 10 dk. = 84 gr. Soli jak zawsze za grosz. Razem 2 zł 93 gr.

SOBOTA.

Śniadanie, płatki owsiane na mleku, chleb razowy. Mleka 1$^1/_2$ litra, płatków 10 dk, chleba razowego 50 dk.

Obiad. Zupa wiejska. Pierogi z kiełbasą, ogórki kwaszone.

Włoszczyzna, fasoli 8 dk, kapusty 1/8 głowy, ziemniaków 1/2 kg, tłuszczu 3 dk, mąki 3. = 24.

Na pierogi mąki 25 dk, jajko, kiełbasy 20 dk, słoniny 5 dk, ogórki kwaszone 2 sztuki = 89.

Podwieczorek. Bawarka, chleb pytlowy, ser. Herbaty 3 g, cukru 10 dk, mleka 1/4 litra, chleba 60 dk, sera 15 dk = 49 gr.

Kolacja. Brukiew z marchwią, ziemniaki. Brukwi 1/2 kg, marchwi 1/2 kg, tłuszczu 5 dk, mąki 3, cukru 1, ziemniaków 1 kg, słoniny 5 dk, soli jak zawszeza grosz = 41 gr. Razem = 2 zł 50 gr.

NIEDZIELA.

Śniadanie. Kawa zbożowa, chleb pytlowy, masło. Kawy 2 dk, mleka litr, cukru 10 dk, chleba pytlowego 80 dk, masła 8. = 82 gr.

Obiad. Barszcz biały na wieprzowinie, ziemniaki, wieprzowina z ćwikłą i brukselką, kompot.

Włoszczyzna, mąki razowej 10 dk, wieprzowiny 1/2 kg, ziemniaków 1$^1/_2$ kg = 81 gr.

Brukselki 1/2 kg, bułki tartej 2 dk, masła 5 dk, buraków 1/2 kg, chrzanu kawałek, octu za dwa grosze, cukru 1 dk = 49.

Na kompot. Cukru 10 dk, jabłek 25 dk, pomarańcza 1. = 38 gr.

Podwieczorek. Chleb razowy, miód. Chleba 60 dk, miodu 10 dk, = 32.

Kolacja. Sałatka mieszana z gotowanych jarzyn, bawarka. Marchwi 20 dk, fasoli 10, ogórek kwaszony, jabłek 25 dk, ziemniaków 30 dk, śmietany 10 dk, cukru 1 dk, chleba 50 dk, cukru 10 dk, herbaty 3 g, mleka 1/4 litra = 81. Soli za grosz. Razem 3 zł 64 gr.

Zestawienie całego tygodnia.

Poniedziałek zł 2.37, wtorek 2.58, środa 3,11, czwartek 2.70, piątek 2.93, sobota 2.50, niedziela 3.64. Razem zł 19.83.

Ceny, według których dokonano obliczeń.

Mleko 20 gr, jajko 8 gr, masło 3 zł, słonina 1.40, olej słonecznikowy 1,80, oliwa z soi 2 zł, kakao 6 zł, herbata 15 zł, grzyby susz. 6 zł, cynadry 1.40, mięso woł. bez kości 1. 80, wędzonka, 2 zł, twaróg 80 gr, ryż 70, chleb Grahama 25, razowy 20, pytlowy 28, mąka 40, kapusta kwaszona 20, fasola sucha 60, groch 50, kasza perłowa 60, hrecz. 60, kartofle 10 gr, kawa 2.40, powidła 1,80, sielawy 60 gr, jabłka 50, cebula 20 gr.

KOSZT UTRZYMANIA JEDNEJ OSOBY WYNOSI 1 zł. 3 gr. DZIENNIE

PONIEDZIAŁEK.

Śniadanie I. Mleko 1 litr, chleb razowy 80 dk, masła 8 dk, miodu 5 = 74 gr.

Śniadanie II. Bułek 4, masła 5, sera lit, 10 dk = 58 gr.

Obiad. Kapuśniak z grochem. Włoszczyzna, boczku 5 dk, kapusty kiszonej 25 dk, słoniny 3, mąki 2, grochu 15 dk = 34.

Klops z kaszą hreczaną, bulwy. Mięsa wołowego bez kości 30 dk, jedna bułka, cebuli 5 dk, smalcu 2 dk, jajko, bułki tartej 3 dk, smalcu do smażenia 3 dk, kaszy 20 dk, bulw 50 dk, masła 3 dk, bułki tartej 2 dk = 1 zł 18 gr.

Galaretka żórawinowa. Żórawin 25 dk, żelatyny 1.

Kolacja. Kotlety ziemniaczane z sosem pomidorowym.

Ziemniaków 1 kg, jajko, cebuli 5 dk, smalcu 2, bułki tartej 5, smalcu do smażenia 6, masła na sos 3, mąki 3, pomidorów 5, cukru 1 dk, sól = 65 gr. Razem zł 3.82.

WTOREK.

Śniadanie I. Płatki owsiane na mleku. Mleka 1 litr, płatków 10 dk, chleba pytl. 40 dk = 39 gr.

Śniadanie II. Chleba razowego 60 dk, masła 5, jabłek deserowych 40 dk = 62 gr.

Obiad. Zupa szczawiowa z ziemniakami. Włoszczyzny, szczawiu 10 dk, smalcu 2 dk, śmietany 10 dk, mąki 2 dk, ziemniaków kilo, słoniny 4 dk, = 57 gr.

Naleśniki z kapustą. Mąki 20 dk, jajek 2, mleka 1/8 litra, słoniny 1 dk, kapusty kwasz. 50 dk, cebuli 5, smalcu 4, smalcu do smażenia 5 = 56 gr.

Kisielek czekoladowy. Mleka 1/2 litra, kakao 2 dk, mąki kartofl, 4 dk, cukru 6.

Kolacja. Śledzie w oliwie, ziemniaki w

mundurach, herbata, chleb pytlowy. Śledzie 4, oliwy z soi 4 dk, ziemniaków 70 dk, herbaty 3 g, cukru 10 dk, chleba 40 dk, sói. = zł 1.05. Razem zł 3.49.

ŚRODA.

Śniadanie I. Kawa, chleb Grahama, marmolada. Kawy 2 dk, mleka litr, cukru 10 dk, chleba 80 dk, marmelady 10 dk = 75 gr.

Śniadanie II. Chleba pytl. 60 dk, masła 5 dk, sera białego 15 dk = 47 gr.

Obiad. Sałatka amerykańska. Kapusty kwasz. 30 dk, marchwi 10 dk, cebuli 5 dk, ogórek kwasz, oliwy 2, cukru 1 dk = 25 gr.

Potrawka cielęca, pureè z kartofli. Włoszczyzna, cielęciny ½ kg, masła 5 dk, mąki 3 dk, cytryny za 10 groszy, żółtko surowe, ziemniaków 1 kg, mleka 1/8 litra = zł 1.32.

Jabłka w cieście. Mąki 15 dk, śmietany 5 dk, jajka 2, jabłek 30 dk, pudru 5 dk, wanilji ½ laski = 54 gr.

Kolacja. Jaja w sosie chrzanowym, kaszka krakowska. Jajek 8, octu 2 łyżki, smalcu 4 dk, mąki 3 dk, chrzanu ½ korzonka, śmietany 5 dk, kaszki 20 dk, smalcu 2 dk, sól na cały dzień za grosz = 97 gr. Razem zł 4.30.

CZWARTEK.

Śniadanie I. Mleko, chleb Grahama, masło. Mleka litr, chleba 80 dk, masła 10 = 75 gr.

Śniadanie II. Chleb razowy 60 dk, masło 5 dk, jabłka deserowe 40 dk = 62 gr.

Obiad. Fasola z grzankami. Włoszczyzna, wędzonki 5 dk, fasoli 20 dk, smalcu 3 dk, mąki 2 dk, 2 bułki = 44 gr.

Pieczeń wołowa z buraczkami i ziemniakami. Wołowiny z kością 60 dk, octu 2 łyżki, smalcu 4 dk, mąki 2 dk, buraków 50 dk, słoniny 5 dk, mąki 2 dk, ocet, cukier za grosz, ziemniaków 1 kg = zł 1.12.

Krem cytrynowy. Jaja (żółtka) 2, cukru 6 dk, cytryna (sok i skórka), piana z białek, żelatyna 1/2 dk = 47 gr.

Kolacja. Leniwe pierożki, czerwona kapusta duszona. Sera 40 dk, masła 3 dk, jajka 2, mąki 15 dk, masła do polania 4 dk, bułki tartej 2 dk, kapusty ½ główki, smalcu 3 dk, cebuli 5, cukru 1, kwasku i soli za 2 grosze = zł 1.00. Razem zł 4.41.

PIĄTEK.

Śniadanie I. Bawarka, chleb Grahama, masło. Herbaty 3 g, mleka 1/4 l, cukru 10 dk, chleba 80 dk, masła 10 = 75 gr.

Śniadanie II. Chleba pytlowego 60 dk, masła 5 dk, ogórki kwaszone 2.

Obiad. Zupa owocowa z kluseczkami. Jabłek 40 dk, cukru 10 dk, mąki ziemniaczanej 3 dk, mąki 15 dk, jajko jedno = 49 gr.

Dorsz smażony, kartofle, surówka z marchwi. Ryby 60 dk, mąki 5, bułki tartej 5 dk, smalcu 8 dk, jajko, kartofli 1 kg, marchwi 25 dk, jabłek 20 dk, chrzanu 1/4 korzonka, ½ cytryny, śmietany 5 dk, soli i cukru. = zł 1.60.

Kolacja. Babka z ryżu, sos żórawinowy. Ryżu 20 dk, jajek 2, cukru 5 dk, masła 5 dk, bułki tartej 1 dk, żórawin 15 dk, cukru 8 dk, mąki ziem. 3 dk, sól na cały dzień 2 dk = 67 gr. Razem zł 4.06.

SOBOTA.

Śniadanie I. Lane kluski na mleku. Mleka litr, mąki 10 dk, jajek 2, chleba 40 dk, = 50 gr.

Śniadanie II. Chleba razowego 60 dk, masła 5 dk, kiszki pasztetowej 10 dk = 55 gr.

Obiad. Krupnik. Włoszczyzna, mięsa z kośćmi ½ kg, kaszy perłowej 10 dk, ziemn. 20 dk, = 78 g.

Pierożki z mięsem, ogórki kwaszone. Mąki 20 dk, cebuli 5 dk, smalcu 2 dk, słoniny do polania 5 dk, jajko 1, ogórki kwaszone 2 = 48 gr.

Kompot z jabłek. Jabłek 40 dk, cukru 10 dk = 34 gr.

Kolacja. Placki z płatków owsianych, sos grzybowy, sałatka z kwasz. kapusty. Płatków 20 dk, jajka 2, smalcu 5 dk, smalcu do sosu 3 dk, mąki 3 dk, grzybów suszonych 3 dk, mąki 3 dk, grzybów . Gśea(4 nych 3 dk, kapusty kw. 40 dk, oliwy z soi 2dk, cukru 1 dk, soli 2 dk na cały dzień = 81 gr. Razem zł 3.46.

NIEDZIELA.

Śniadanie I. Kawa, chleb Grahama, masło, ser. Kawy 2 dk, mleka 1 litr, cukru 10 dk, chleba 80 dk, masła 8 dk, sera białego 15 dk, = 95 gr.

Obiad. Zupa cytrynowa z ryżem. Włoszczyzna, cytryna, śmietany 10 dk, mąki 2 dk, ryżu 10 dk = 45 gr.

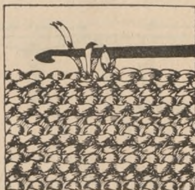
Sznycle cielęce, marchewka, kartofle. Cielęciny bez kości 40 dk, mąki 5 dk, bułki tartej 6 dk, smalcu 5 dk, jajko, marchwi 50 dk, smalcu 3 dk, mąki 2 dk, kartofli 1 kg = zł 1. 49.

Faworki. Mąki 20 dk, jajek 3, rumu za 10 groszy, smalcu 20 dk, pudru 8 dk, wanilji 1/4 laski = 89 gr.

Podwieczorek. Kakao, bułki. Mleka litr, cukru 8 dk, kakao 1½ dk, bułki 4 = 56 gr.

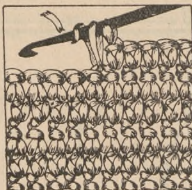
Kolacja. Sałatka jarzynowa, szprotki, chleb z masłem, herbata. Kartofli 25 dk, marchwi 20 dk, ogórek kwasz., jabłek 20 dk, fasolki 10 dk, oliwy 2 dk, soli, cukru za grosz, szprotek 25 dk, chleba 60 dk, masła 5 dk, herbaty 3 g, cukru 10 dk, (sól jak zwykle). = zł 1.10. Razem zł 5.44.

ŚCIEGI SZYDEŁKOWE DO RĘKAWICZEK



Ścieg ścisły albo ścieg francuski.

Wkłuć szydełko w spodnią i wierzchnią część oczka, przeciągając nitkę do siebie — przez oba znajdujące się ocz. na szydełku, bez zarzucania nitki.



Półsłupki albo ścieg różany pojedyńczy.

Ścieg ten wykonać tak, jak francuski, nie nabierając nitki na szydełko przed wkłuciem je w oczka. Zarzuca się nitkę po wyciągnięciu oczka.

Uprzejmie prosimy Panie Prenumeratorki, by wpłacały należność za wykroje bądź przekazem pocztowym, bądź na P. K. O. lub znaczkami. Za zaliczeniem nie wysyłamy nie chcąc odbiorcy obarczać kosztami przesyłki.

Letnia bluzeczka z kordonku lub lnianych nici

Aby wykonać dobrze tę elegancką i bardzo efektowną bluzeczkę trzeba koniecznie przygotować dokładny wykrój poszczególnych części z papieru ściśle dopasowany do swojej figury. Dokładnie według formy robimy oddzielnie każdą część bluzeczki. Części jest siedem: 2 trójkątne kliny przechodzące również przez plecy, dwa rękawki kimonowe połączone z bokami, dwie części przodu i plecy. Robić bluzeczkę według formy, to znaczy kontrolować swoją pracę przez przykładanie jej do wykroju i dodawać lub odejmować oczka przy brzegu według potrzeby. Np. Robotę klina rozpoczynamy od nabrania 1 oczka. Potem stopniowo dodajemy po 1 oczku na brzegach, co kilka rzędów roboty. Gdy dojdziemy do ramienia, zaczynamy zmniejszać ilość oczek, aż pozostanie nam 1 oczko, które zakończamy. Rękaw kimonowy niezeszywany na ramieniu łączy się z bocznemi częściami przodu i pleców. Po wykonaniu przedniej, bocznej części do wysokości pachy dodajemy tyle oczek odrazu, jakiej długości chcemy mieć rękaw. Gdy rękaw jest dostatecznie szeroki, zakończamy odrazu taką ilość oczek, ile dodałyśmy na początku rękawka. Podkreślam, że poszczególne części roboty muszą ściśle pasować jedna do drugiej. Części bluzeczki zeszywamy igłą, ściegiem krytym po prawej stronie roboty.

Przód i plecy nie posiadają wykroju koło szyi, ale równo zakończona robota, wyższa o kilka cm od ramion tworzy stojący kołnierzyk.

Drewniane foremki obrobione półsłupkami szydełkowemi tworzą zapięcie zharmonizowane z całością. Aby bluzeczka się nie rozciągała trzeba brzegi obrobić rzędem ścisłych półsłupków.

Opis ściegu w ażurową krateczkę. (Próbka — 27 oczek).

1 rząd: cały na prawo.

2 rząd: 1 oczko zdjąć, (brzegowe) × 1 oczko narzucić, 3 przerobić na lewo, pierwsze oczko przerobione na lewo znajdujące się najbliżej oczka narzuconego przeciągnąć przez dwa pozostałe oczka × 1 oczko narzucić, 3 przerobić na lewo...

3 rząd: cały na prawo.

4 rząd: robimy tak, jak drugi, trzeba tylko przesunąć deseń w ten sposób, aby krateczka ażurowa wypadła naprzemianlegle.

Wzór powtarzamy od pierwszego rzędu.

Bluzeczka przedstawiona na modelu wykonana z lnianych nici barwy żółtej.

Wanda Wodzyńska.

TAK JAK KAZAŁEŚ PRZEBACZYĆ - PRZEBACZĘ...

Tak, jak kazałeś przebaczać — przebaczę...
Choć jad wsączono w bezbronną mą duszę
chociaż mię bliźni w krzywd wpletli katusze,
wiarą w Twą miłość uciszam rozpacze...

Tak, jak kazałeś przebaczać — przebaczę...
Krople szyderstwa pić będę powoli...
i zamknę w sercu to wszystko, co boli...
chociaż krwią znaczę ślady me tułacze,
Tak, jak kazałeś przebaczać — przebaczę...

Tak, jak kazałeś przebaczać — przebaczę...
Liczyć nie będę cięć brutalnych blizny,
pomna na własne błędów mych krzywizny...
Oczy już suche, chociaż serce płacze...
Tak, jak kazałeś przebaczać — przebaczę...

CHRYSTUS

Jam Pasterz dobry...

Dziś nocą, oto

najmilsza owca z trzody się wykradła —
Czy ją nęciły przepaści, widziadła,

czyli tęsknotą

gnana, za wichrem skalnym, porzuciła
Pasterza swego... Zbłąkana, a miła.

Jam Pasterz dobry...
Owieczkę moją
idę odnaleźć poprzez gąszczów sploty...
Idę ukoić jej zgubne tęsknoty,

i być ostoją

burzliwej duszy... Wezmę na ramiona
odnalezioną, co była zginiona

Bom Pasterz dobry.

JADWIGA ZENGTELLER.

ZA DWA TYSIĄCE LAT

Nic nie rozumiem. Dzieją się wokoło nas rzeczy takie, że ani Maryta ani ja pojąć ich nie możemy. Postaram się spisać tu wszystko, co zdarzyło się bezpośrednio przed owym dniem 12-go lipca 1944 roku, aby móc to łatwiej zrozumieć, względnie z tem się swoić. Do dziś kalendarz wskazuje tę datę, ale Bóg jeden wie, ile od niej czasu upłynęło.

Już od 1937 roku pisano ciągle w gazetach, o jakichś zjawiskach atmosferycznych, nieznanych dotąd, o ruchach morza, o pękaniu skorupy ziemskiej. W roku 1939 Japonja została pochłonięta przez morze, Potem i u nas zaczęły się jakieś zmiany. Coraz częściej budząc się, widzieliśmy ziemię pokrytą cienką warstwą szaro-bronzowej glinki. My z Rytą nie zwracaliśmy na to zbyt wielkiej uwagi, byliśmy tacy szczęśliwi.

Na tydzień przed tą dziwną datą 12 lipca, wyjechaliśmy z Warszawy, żeby trochę odpocząć. Było nam jak w raju. Sami we dwoje, najbliższa wioska o 5 km.

Pamiętam świetnie, jakby to było wczoraj (bo przecież dla nas to jest trzy dni temu), wróciliśmy wieczorem z dalekiego spaceru, zjedli kolację, (do dziś są ślady w kuchni, że były kluski z serem) zasnęliśmy, trzymając się za ręce.

A teraz to dziwne przebudzenie, nie potrafię opisać mego uczucia, gdy miałem jeszcze zamknięte oczy; było mi tylko dziwnie lekko, zupełnie nie odczuwałem ciężaru własnego ciała. Maryta mówiła później, że miała to samo wrażenie.

Wogóle podziwiam Rytę. Znając ją przecież tak dobrze i kochając tak mocno, nigdy nie posądzałem jej o tyle siły woli, o tyle hartu i opanowania. Od początku niemal wydaje się zupełnie pogodzona z losem, a przecież wiem, że tak nie jest, wiem, że cierpi może nawet więcej ode mnie. A ja?

Ale wróćmy do chwili naszego przebudzenia.



Gdy otwarłem oczy, ujrzałem pochylone nad sobą dwie twarze, właściwie ludzkie twarze, ale takie zupełnie inne od wszystkich, jakie w życiu widziałem. Pierwszą moją myślą była naturalnie Maryta. Spojrzałem w jej kierunku. Leżała blada z zamkniętemi oczyma. Nad nią pochylały się też jakieś dwie dziwne postacie, przytykając jej do ust duży, blaszany cylinder. Chciałem się zerwać, nie mogłem. Oczy tych ludzi działały na mnie jakgdyby hipnotyzująco. Po chwili znowu zasnąłem.

Nie wiem, jak długo spałem. Gdy się obudziłem, pokój zalewało jakieś białawe światło. Po chwili uczułem, że i Ryta się zbudziła. Zerwaliśmy się oboje z łóżek i podbiegliśmy do okna. Spostrzegliśmy ze zdumieniem, że dom stoi jakby w głębokim, rozkopanym parowie. Ale przecież myśmy mieszkali na górze, raczej na stoku góry.

Umyślnie wynajęliśmy ten domek, żeby był przed oczyma rozległy widok i żeby stok góry zasłaniał nas od wiatru. Maryta zawsze mówiła, że nie może mieszkać na szczycie niczem nieosłoniętym, bo jej wiatr wszystkie myśli z głowy wygania. Kochana Ryta, co jabym dzisiaj bez niej robił?

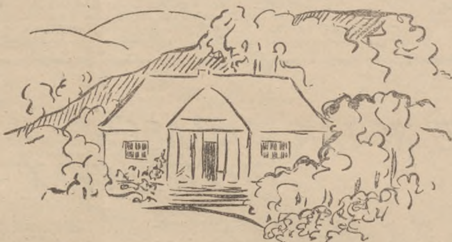
Od okna pobiegliśmy do drzwi, nie dały się otworzyć. Próbowaliśmy je wyłamać, nie udało nam się, były podparte z zewnątrz. Chcieliśmy wydostać się oknem, ale przez szybę spojrzały na nas takie dziwne oczy, żeśmy się w przerażeniu cofnęli. Usiedliśmy na łóżku, nie wiedząc co robić. Chciałem przynajmniej zobaczyć, która jest godzina. Mój zegarek stał. Myślałem, że jest zepsuty, lecz spróbowałem go nakręcić i przekonałem się, że idzie, a przecież, kładąc się spać, zawsze od lat nakręcałem zegarek. Zdawało mi się, że spaliśmy najwyżej 10 godzin, a przecież stał. Popatrzyłem na Rytę. Wzruszyła ramionami i powiedziała, że i tak nic lepszego nie możemy zrobić, jak przedewszystkiem umyć się i ubrać, a potem coś zjeść. Następnie podeszła do umywalni, wzięła do ręki dzbanek i nagle krzyknęła. Podbiegłem, w dzbanku nie było wody. A przecież sam, przed położeniem się spać, przyniosłem pełne dwie konewki. Dzbanki były zupełnie suche, widać, że wody nikt nie wylał, że sama wyschła. Zaczęliśmy z Rytą jak szaleni biegać po pokoju; woda kolońska, jodyna, benzyna, wszystko wyschło. Krem do rąk Ryty twardy jak kamień, moja pasta do zębów również.

Po dwóch mniejwięcej godzinach przyszli do nas ci dziwni ludzie, których widzieliśmy przy przebudzeniu. Pokazaliśmy im na migi, że jesteśmy głodni; dali nam dwie małe pastylki. Po zjedzeniu ich, nie czuliśmy już ani głodu, ani pragnienia.

— — — — — — — — — —

(PO ROKU).

Rok nie było nas w domu. Przez ten czas byliśmy oglądani i badani przez naszych panów świata. I my nawzajem zwiedzaliśmy naszą planetę, tak niesłychanie różniącą się obecnie pod każdym względem od tamtej dawnej, którąśmy znali. Nie będę opisywał tego wszystkiego, co innego zajmuje mnie teraz. Chcę, muszę zdać sobie sprawę ze stanu mojej duszy. Ja do tego nowego życia potrafię się już zastosować, lecz Ryta. Ryta nic nie mówi, lecz wiem, że ona do niego nie przystosuje się nigdy, że ona poprostu gaśnie. Spoczątku jeszcze ciekawiły ją te wszystkie zmiany, zaszłe na naszej planecie, interesował ją nowy krajobraz, stosunki, ludzie, lecz teraz tęskni za tem, co było, i mam wrażenie, że spostrzega zmianę zaszłą we mnie. Bo ja z tego już sobie zdałem sprawę, że zaczynam się coraz bardziej upodobniać do tych ludzi, obecnych panów ziemi. Oni mają tu tylko rozum, serce nie gra w ich życiu żadnej roli, ale ten potężny, genjalny rozum pociąga mnie właśnie. Ryta zaś ma za dużo serca, by pogodzić się z takim stanem rzeczy. Ona zawsze powodowała się wyłącznie sercem i to mnie właśnie niegdyś najsilniej do niej pociągało. Dziś kocham ją przecież zupełnie tak samo, jak dawniej, a jednak coś się w miłości mej zmieniło. Czuję, że gdyby nie ona, ten ostatni łącznik z dawnem życiem, czułbym się doskonale w tak zupełnie zmienionych warunkach. Chwilami (tu jest właśnie to, czego pojąć nie mogę) chciałbym, żeby to nieuniknione stało się prędzej, żeby nie było tego strasznego, męczącego oczekiwania. Wtedy byłbym wolny. Ale ja przecież kocham Rytę tak bardzo.



Najgorzej boli mnie, że Ryta to wszystko czuje, że nietylko wie, iż jej koniec się zbliża, ale że się z tego cieszy, właśnie dlatego się cieszy, że mnie tak mocno i dobrze kocha.

Wczoraj minął rok od naszego przebudzenia. Lata, miesiące i dnie liczymy tak, jak dawniej, wedle starego kalendarza, który do dziś wisi na ścianie.

Poraz pierwszy włożyła Ryta wczoraj jedną ze swoich dawnych sukienek. Dotychczas chodziła tak, jak i jak ci wszyscy ludzie w szarych długich spodniach i niebieskiej bluzie. Widziałem, że miała ochotę prosić, żebym i ja włożył moje dawne ubranie, ale nie poprosiła, a ja udawałem, że tego nie widzę. Dopiero wczoraj zauważyłem, jak się Maryta szalenie zmieniła. Nigdy się nie śmieje wesoło jak dawniej. Uśmiech jest jej teraz tak smutny, że patrzeć na niego nie mogę. Oczy jej zrobiły się takie ogromne, że zajmują niemal połowę twarzy i podczas gdy się uśmiecha, nabierają przeraźliwie smutnego wyrazu. Jest też coraz słabsza, codziennie mniej chodzi; zwykle siedzi w dużym fotelu i patrzy w okno. Nie opuszczam jej ani na chwilę, nie chcę stracić ani sekundy z jej krótkiego a dla mnie tak drogiego życia. Bo łudzić się już niepodobna. Nietylko ja, ale i ci ludzie widzą zbliżający się szybko koniec. Było ich wczoraj kilku, zbadali ją, pokiwali głowami i poszli. Oni mają lekarstwo na śmierć z wypadku, ale na śmierć z ogólnego wyczerpania organizmu, ani na śmierć ze starości lekarstwo nie istnieje.

Mimo iż wiem, że to nastąpi już niedługo i nawet coś we mnie mówi, że ja chcę,

żeby nastąpiło jaknajprędzej, z drugiej strony nie wiem, co ja bez Ryty zrobię, czy ja bez niej żyć potrafię. Przychodzi mi na myśl, żeby pójść za nią, ale wiem, że tego nigdy nie dokonam, nie potrafię. Zresztą, ci ludzie pewno znowuby mnie do życia powrócili.

— — — — — — — — — —

(PO TRZECH DNIACH).

Ryta już nawet chodzić nie może, leży w łóżku, a ja siedzę całemi godzinami przy niej, trzymając ją za rękę. Jest teraz trochę weselsza, nawet lepiej wygląda, lecz widzę jasno, że dni jej są policzone.

Dziś rano powiedziała:

„To już koniec, Janku, ale tak będzie lepiej, tylko staraj się potem jaknajmniej o mnie myśleć".

Droga dziewczynko, czy ja mógłbym nie myśleć o tobie! Teraz dopiero czuję, jak ciężko będzie rozstać się z tobą.

— — — — — — — — — —

(W TYDZIEŃ PÓŹNIEJ).

Ryta nie żyje od tygodnia. Umarła w kilka godzin po wypowiedzeniu przytoczonych już tutaj słów. Jest mi jakby lżej, te ostatnie chwile były nie do zniesienia. Zaczynam powoli interesować się tem, co się koło mnie dzieje. Dawniej Ryta obserwowała mnie tak, że nie miałem niemal czasu na robienie żadnych obserwacyj. Teraz zaczynam powoli wracać do życia i zdaję sobie sprawę, że lepiej się stało, że Ryta umarła, lepiej przedewszystkiem dla niej. Ona nigdyby nie pojęła tego, że rozum jednakże może wziąć przewagę nad sercem, że dzisiejsi panowie świata zupełnie nie czują, że oni tylko myślą. Dopóki ona żyła, ja byłem jakby rozdarty na dwoje. Z jednej strony nierozerwalnie złączony z duszą i sercem Ryty, z drugiej strony zaczynało mi coraz bardziej imponować panowanie genjalnej myśli ludzkiej, zaczynałem rozumieć, że dopiero ludzie teraźniejsi są w dosłownem tego słowa znaczeniu panami świata.

— — — — — — — — — —



(PO SIEDMIU MIESIĄCACH).

Idę za tobą Ryto. Tak jak ty konałaś powoli, tak i ja konać zaczynam. Lecz o ile tobie było lżej, ja jestem sam, taki okropnie sam.

Jakże ja byłem głupi, mogąc sądzić, że ja bez ciebie, Maryto, żyć potrafię. Dziś mimo iż umysł mój upodobnił się bardziej do umysłów ludzi obecnych, widzę, że serca wyzbyć się nie potrafię, widzę, że nie mogę tylko myśleć, że muszę także czuć. Wiem też, że gdybyś ty była żyła, moża łatwiej byłbym zatracił zdolność czucia. Lecz gdy odeszłaś, tęsknię do ciebie tak bardzo, że to zabija we mnie zdolność myślenia. Nigdy nie przypuszczałem, że będę zdolny do tak głębokiego cierpienia.

Dziś wiem, że ty umierając, wiedziałaś, iż tak będzie, i że to był powód, dla którego cieszyłaś się, odchodząc. Ty nigdy nie zwątpiłaś o przewadze wartości serca nad rozumem. I dziś, kiedy powodem mojej śmierci jest właśnie to, że serca i uczucia od ciebie nieobecnej oderwać nie mogę, mimo, że życie ciągle jeszcze mnie nęci, nie wiem, czy mam cię przeklinać, czy błogosławić. Nie wiem, bo ja nie mogę zdać sobie sprawy do dziś, co stoi wyżej, czy pierwiastek serca, czy rozumu. Życie mówi, że rozum a śmierć twoja i moja tęsknota za tobą, że serce.

Lecz już wkrótce będę wiedział wszystko, powiesz mi to Ryto sama, bo zobaczymy się niedługo.

Marja Tarnowska.

KRONIKA TYGODNIOWA

W dniu 29 czerwca odbyło się odsłonięcie tablicy pamiątkowej na frontonie domu przy ulicy Smolnej Nr. 24, gdzie żył i umarł ś. p. Piotr Maszyński.

Warto dziś przypomnieć sobie sylwetkę tego człowieka, tak w Warszawie popularnego i tak przez całą Polskę kochanego, a zmarłego dnia 1 sierpnia 1934 r. Nazwisko Piotra Maszyńskiego wiąże się ściśle z historją rozwoju polskiej pieśni chóralnej, był bowiem założycielem i do ostatnich dni życia kierownikiem „Lutni".

„Lutnia" dzisiaj — jest tylko zasłużonem Towarzystwem Śpiewaczem, niegdyś, w latach niewoli, koncerty jej były jednak czemś dużo więcej, niż wzruszeniem artystycznem, były wzruszeniem narodowem, dźwiękiem polskiej pieśni, mówiąc o świetnej przeszłości, budziły nadzieje przyszłości. To też i „Lutnia" i piękna postać profesora Maszyńskiego były ukochaniem całej Polski.

Jako kompozytor, zostawił po sobie Piotr Maszyński szereg utworów o nieprzemijającej wartości. Najbardziej może znane, to utwory do śpiewu, a więc: „Akacje kwitną", „Jedna chwila", utwory do słów piosenek Trylogji: „Wierzcie rycerze, na nic pancerze" i krakowiak „Płyną jasne zdroje".

Jako pedagog, dał polskim dzieciom bezcenny dar, śpiewniki szkolne, które zastąpiły dawne, szablonowe piosenki nowością melodji i słowa, z szerokiem uwzględnieniem podkładu rytmu ludowego.

W swojem własnem, osobistem życiu, był Piotr Maszyński wierny tak samo. jak w swej pieśni, prawdzie i pięknu. Stworzył zwarte koło rodzinne, złożone z ludzi bliskich sobie nietylko węzłami krwi, lecz i wspólną ideą miłości kraju i sztuki.

Córki, malarki i śpiewaczki, towarzyszące zawsze ojcu w jego pracy czy to w "Lutni" czy Chórze Akademickim, synowie Marjusz i Juljan, obaj artyści dramatyczni, tworzyli dom, gdzie przedziwnie pięknie splatała się atmosfera sztuki z ciepłem rodzinnego zacisza.

To też bliżsi i dalsi garnęli się do cichego mieszkania przy ulicy Smolnej, gdzie można było zawsze usłyszeć dobrą muzykę i śpiew, a z niewyczerpanej dobroci Pana Profesora wynieść niejedną radę i wskazówkę, odpocząć nerwowo w atmosferze spokoju i wzajemnej życzliwości.

Ze śmiercią Piotra Maszyńskiego odszedł od nas jeden z niewielu ostatnich już romantyków, dalekich od wszelkich małości życia, noszących głowę w błękitach, a serce, na usługi bliźnich.

Gdy w dniu 29 czerwca, z ust Lutnistów, zebranych na ulicy Smolnej, wzbił się w niebo śpiew chóralny, gdy zabrzmiały cudne słowa najpopularniejszej pieśni Maszyńskiego „O ziemio, ty ziemio rodzona", zdawało się obecnym, że widzą między sobą jak za dawnych lat, wytworną postać Pana Piotra, serdecznym uśmiechem dziękującym ludziom, że za serce, sercem mu zapłacili.

A właśnie w tych ostatnich dniach czerwcowych Polska cała rozbrzmiewała pieśnią.

Zjazd Polskich Towarzystw Śpiewaczych i.... Jan Kiepura.

Kiepura śpiewał. I w Krakowie na Wawelu, i w Filharmonji Warszawskiej i na placu Józefa Piłsudskiego, a w przerwach, gdzie go pochwycono, z okna hotelu, lub z dachu samochodu.

Rozrzucał skarby swego głosu beztrosko między ludzi. Lubicie śpiew—więc macie! I płyną dźwięki arji ze Strasznego Dworu, Halki, Tosci, Rigoletta. Jakiś niesamowity Wezuwjusz mieści się w gardle tego śpiewaka. Bez wysiłku, bez żadnej pozy, płyną dźwięki, a wślad za niemi krzyk zachwyconych tłumów. Rozentuzjazmować Warszawę, to sprawa trudna. Nie chciało się też wierzyć własnym oczom i uszom, gdy w dniu 28 czerwca, na placu Józefa Piłsudskiego leciały w górę kapelusze, a nienasyceni słuchacze żądali jeszcze i jeszcze.

Oprócz zachwytów jednak nad ocenionym należycie przez cały świat głosem Jana Kiepury, pomyślmy i o tem, że doprawdy ten głos, to potężna i poważna propaganda polska zagranicą, że głos ten sugestją swego dźwięku zmusza do słuchania polskiej pieśni nawet tam, gdzie niezawsze są jej radzi. Pomyślmy, że sukcesy artystyczne poza granicami kraju, to efekty nieraz bardziej głębokie, niż rezultaty gier dyplomatycznych, to osiąga nie wspólnych płaszczyzn ideowych w dziedzinie najczystszej i najszlachetniejszej, w dziedzinie sztuki.

Tak się jakoś złożyło, że już druga z rzędu kronika tygodniowa omawia sprawy z tej właśnie dziedziny.

To czerwiec był taki bogaty artystycznie. A nie można przecież nie wspomnieć o 60-leciu pracy malarskiej Wojciecha Kossaka.

Znamy dobrze starszego, siwego pana o pięknej, sarmackiej twarzy, sprężystym, żołnierskim krokiem przemierzającego często ulice Warszawy. Nie sądziliśmy tylko, że ma już lat — prawie osiemdziesiąt.

Ano tak, przecież syn malarza Juljusza, a ojciec malarza Jerzego i córek, poetki Marji Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej i literatki Magdaleny Samozwaniec, stryj,

Zofji Kossak Szczuckiej, urodził się w Paryżu w roku 1857.

Sztukę jego malarską porównać można śmiało z twórczością literacką Henryka Sienkiewicza. Obaj dawali nam w latach upodlenia i hańby, pokrzepienie i moc wytrwania. Obaj również, byli urodzonymi batalistami.

Panorama Racławicka (rok 1890, wspólnie ze Styką), Panorama Berezyny (rok 1895, wspólnie z Fałatem), cykl „Duch pruski", cykl z roku 1831, a ostatnio z wojny polsko-bolszewickiej, wszystko to malował nietylko wielki malarz, ale i wielki, o gorącem sercu Polak.

Że Wojciech Kossak był ceniony i podziwiany nietylko przez rodaków, świadczy fakt mianowania go przez cesarza Wilhelma II, w roku 1895 nadwornym malarzem cesarskim. Stanowisko to rzucił Kossak po wypadkach we Wrześni, które oburzyły opinję świata, a wstrząsnęły do głębi wszystkiemi polskiemi sercami.

Wraca wtedy do kraju i pozostaje w nim do chwili obecnej.

Najpopularniejszy to bodaj w Polsce malarz. Niema prawie domu, gdzie nie byłoby reprodukcji „Olszynki Grochowskiej", gdzie nie znanoby „Szarży kozaków na Krakowskiem Przedmieściu", lwowskich „Orląt" lub „Ułana i dziewczyny".

Oprócz batalistyki, ulubioną dziedziną pracy Kossaka jest portret, często konny, noszący zwykle charakter reprezentacyjności, jak np. znany portret konny Marszałka Piłsudskiego i Marszałka Focha.

Oby jaknajdłużej ten szczerze polski malarz krzepił i radował nasze serca.

E. K.

Jak się żyje „na codzień" w słonecznej Italji

Od mojej przyjaciółki, która, wyszedłszy zamąż za włoskiego faszystę, zmuszona jest mieszkać stale w Rzymie, zebrałam garść ostatnich wiadomości i pragnę się z niemi podzielić z naszemi Czytelniczkami.

Jeżeli nawet znamy Włochy, to przeważnie tylko bardzo powierzchownie, w czasie krótkich turystycznych wycieczek, ciekawem przeto będzie przyjrzeć się temu codziennemu życiu, życiu od wewnątrz.

Zacznijmy, jak przystało „Praktycznej Pani" — od sposobu odżywiania i od cen.

Moja przyjaciółka przyjechała na tydzień do Polski i jest moim gościem. Właśnie spożywamy obiad, co daje asumpt do dyskusji na ten temat.

Podają nam kurczęta po polsku, z tradycyjną sałatą, przyprawioną śmietaną i jajkami.

„Ach, moja droga, od wielu już lat nie jadłam tak wspaniałych kurcząt. U nas sprzedają tylko tuczone pulardy i dorosłe, rosołowe kury! Boże! Jak to cudownie smakuje! A ta sałata ze śmietaną! Delicje! U nas tylko, jedynie i wyłącznie zjadamy sałatę z oliwą".

„U nas również używamy oliwę, jak kto lubi. Ale czy nie imponują ci nasze polskie pomidory o tej porze, w wielkiej ilości i niezbyt wysokich cenach. Jakoś radzimy sobie bez waszych włoskich!" — mówię ja. — „Tak, tak! Wiem, sankcje, sankcje..." — wzdycha melancholijnie moja przyjaciółka. — „Wogóle nie rozumiem, jak Polska mogła się zgodzić na podtrzymanie sankcyj, przecież dlatego macie taki straszny kryzys, no i te ograniczenia na przewóz waluty... (Moja przyjaciółka rozumuje całkowicie na sposób włoski).

Powoli dowiaduję się, ile co kosztuje, a więc jaja do picia, gwarantowane — 20 gr. szt., jaja do gotowania — 10 gr. szt., masło pierwszej jakości — 4.50 zł. (do gotowania używana jest tylko oliwa), szynka — 7 zł. kg, pulardy — 4 zł. szt., mięso zwykłe — 2.50 zł., mięso rosołowe — 3.50 zł., mąka — 70 gr. za kg, cukier — 1.70 zł. za kg, orzechy — 50 gr. za kg, benzyna — 1.30 za litr.

Ceny za mieszkania w śródmieściu: cztery pokoje, komfortowe na 1-em lub II-em piętrze — 150 zł. miesięcznie. Mieszkanie takie samo na bliskich peryferjach, 10 do 15 minut jazdy tramwajem — 50 do 60 zł.

Zarobki mniej więcej w tej samej skali, w jakiej są i u nas. Mężczyźni żonaci, a zwłaszcza ojcowie rodzin, są specjalnie faworyzowani i lepiej płatni od kawalerów.

Wyjątkową opieką regime'u u faszystowskiego otoczone są matki i dzieci.

Jeżeli zdarzy się wypadek, że kobieta ciężarna w drodze do kliniki urodzi dziecko, otrzymuje ona na koszt rządu wyprawkę dla niemowlęcia, oraz pewną sumę pieniędzy, jako premję.

Rodzice, którzy zmuszeni są przyjąć do dziecka mamkę, muszą sprawić jej całą wyprawę bielizny i ubrania, składającą się z sześciu sztuk każdego rodzaju. Obowiązuje pensja 125 zł. miesięcznie, a w miesiącu ząbkowania płatne są podwójnie, jak również i w miesiącu opuszczenia przez dziecko poduszki.

Mamki sprowadzane są ze specjalnej prowincji, sławnej z tego (Ciociaria). Rodzone dziecko mamki musi być przez nią karmione przez 5 miesięcy.

Instytut, który poleca i odpowiada za swoją protegowaną, nazywa się Instituto Baliatico. W pierwszej linji żąda od mamki analizy krwi.

— Wszyscy wiemy o istnieniu organizacji dziecięcej dla chłopców, pod nazwą „Balilla", do której należą dzieci od lat 7 do 13-tu. Jest to organizacja czysto faszystowska, oczywiście. Dziewczynki należą również do pokrewnej organizacji, która początkowo nosi nazwę „piccola italiana", a potem „giovane faschiste".

Co roku organizowane są kolonje dla 800.000 dzieci, na których prócz znakomitego pożywienia, troskliwej i pieczołowitej opieki, wpajana jest dzieciom miłość ojczyzny i posłannictwa faszystowskiego.

Dzień odjazdu na kolonje jest przez społeczeństwo włoskie specjalnie obserwowany, a szpalty wszystkich dzienników tym tematem zajęte.

A teraz sprawa małżeńska! Proszę sobie wyobrazić, że we Włoszech zdrada małżeńska jest karana więzieniem 6-ciomiesięcznem! Mąż, w stosunku do żony, jest bezwzględny i wymagający. Rozwodów w naszem znaczeniu niema.

Jeżeli chodzi o modę, to istnieje ona pad hasłem: SAMOWYSTARCZALNOŚĆ! A więc wyroby krajowe!

Podobno najlepszy jedwab włoski kosztuje tylko 10 zł. m. Modne są abisyńskie tkaniny, abisyńskie wzory, abisyńskie ozdoby i wogóle wszystko, co nosi popularną nazwę włoską „faceta nera".

Jak Italja długa i szeroka dumna jest z wygranej wojny z Abisynją, a matka-Włoszka, po stracie kogoś najbliższego, powiada o sobie, że „jest zgnębiona, ale dumna, i jeśli przyjdzie znów potrzeba— wyśle swego syna, aby walczył dla ojczyzny.

Stosunek Włochów do Polski ma być w dalszym ciągu, nad wszelki wyraz, życzliwy. Byli nawet bardzo zdumieni naszą zgodą na sankcje.

Dowód swej sympatji dla Polski okazał il Duce, ofiarowując 250.000 zł. na powodzian, przed dwu laty.

Natomiast nienawiść do Anglji i wszystkiego, co angielskie, rośnie ciągle w zastraszających rozmiarach.

A. Dolnicka.

NOWE KSIĄŻKI

Robert Morris — 50 lat życia chirurga. Warszawa, wyd. Przeworskiego 1936 r.

Czytamy tę książkę z najwyższem zainteresowaniem, choć zaliczyć ją można do rzędu fachowo-medycznych. Obecnie, w wieku rozwoju medycyny, a zwłaszcza właśnie chirurgji, zapominamy o tem, że tak niedawno jeszcze, bo w latach 1800—1890 chirurgja była niemowlęciem.

Jak pisze dr Morris „lekarze myli ręce raczej po operacji, niż przed", a sława ówczesna Stanów Zjednoczonych, przystępując do operacji, miał zwyczaj trzymania noża chirurgicznego w zębach, oraz ostrzenia go o obcas buta.

Dr. Morris jednak szczerze mówi o straszliwie wysokim procencie śmiertelności operacji, nawet tych najbłahszych, jak popularna „ślepa kiszka".

„50 lat życia chirurga' — warto i trzeba przeczytać. W sposób niezmiernie zajmujący, a nawet anegdotyczny, podaje nam książka ta w przystępnej formie, obraz życia naukowego w końcu XIX-go wieku.

Witold Bunikiewicz — Życie w kolorach. Warszawa 1936. Wyd. „Rój".

Płynie opowieść pełna słodyczy dzieciństwa, posmak najszczęśliwszych „bezgrzesznych lat".

Wspomnienia z lat dziecinnych, to olbrzymi dział literatury, tak olbrzymi, że każdą nowę na ten temat książkę bierzemy do rąk z pewną niewiarą.

Ale Bunikiewicz, tak rzadko odzywający się w literaturze, nie zrobił zawodu swym zwolennikom, którzy znają go z krótkich nowelek w pismach codziennych, lub krytyk malarskich.

„Życie w kolorach" to książka rzeczywiście kolorowa, tętniąca życiem, humorem.

Dzieciństwo, szkoła, młodość, wojna. Nie jest batalistą Bunikiewicz, i nie sili się na podmalowywanie okropności wojny. Daje tylko na jej tle—dorosłe nagle dziecko i jego wewnętrzne, bezpośrednie i szczere przeżycia.

NA MARGINESIE BUDŻETÓW

Przy okazji omawiania budżetów domowych chciałabym poświęcić kilka słów Państwowej Szkole Gospodarstwa Domowego, czynnej w Warszawie przy Placu Św. Aleksandra.

Nie jest to szkoła zawodowa ale uczelnia przeznaczona wyłącznie jako kurs dopełniający dla uczenic dwóch ostatnich oddziałów szkół powszechnych. Dziewczęta uczą się gotować, szyć, reperować, haftować i t. p. oraz racjonalnie obliczać wydatki. Niestety, narazie mamy szkół takich zamało, tak, że tylko nieliczne, najbliżej położone szkoły powszechne mogą z tego dobrodziejstwa korzystać.

Cały system nauki wywarł na mnie jaknajlepsze wrażenie, chcę dziś wyzyskać to, co w tej szkole widziałam dla własnej, względnie naszych czytelniczek korzyści.

Uprzejma kierowniczka zapoznała mnie z budżetem a raczej jadłospisami opracowanymi przez szkołę przy poparciu innych instytucji państwowych i społecznych.

Jadłospisów tych opracowano dwa, jeden uwzględniający wyżywienie dzienne jednej osoby w rodzinie za gr. 70, drugi za 1 zł 3 gr.

Sądzę, że omawiając dziś budżety drukowane dotąd w Pr. Pani, będzie bardzo dobrze oprzeć się przy tem omawianiu właśnie na porównaniu z temi jadłospisami.

Nie będę mówiła o całokształcie budżetów, pozostawiając to innym paniom, sama zaś chcę omówić stronę najważniejszą, t. j. odżywianie.

W bardzo niezamożnych sferach odżywianie pochłania nieraz do 70% dochodów, można bowiem chodzić w łachmanach, natura jednak domaga się pożywienia tak stanowczo, że o niem myśleć trzeba i zawsze i wszędzie. Zanim przystąpię do porównań muszę powiedzieć kilka słów o samych jadłospisach, które mi za wzór mają posłużyć. Są one ułożone celowo, rozumnie, wydaje mi się jednak, że o ile chodzi np. o pracującego fizycznie człowieka, trochę skąpo pod względem ilościowym. Gra tu pewną rolę i przyzwyczajenie, ale ziemniaków, chleba, kaszy możnaby zwiększyć rację. A można je zwiększyć, ponieważ ceny kalkulowane są dość wysoko, za 10 gr bowiem można było tej zimy, (jadłospisy są zimowe) nabyć nie 1 kg. ale 1⅓ kartofli.

Zważywszy, że mamy do czynienia z cenami warszawskiemi, należy przyjść do przekonania, że na prowincji, gdzie niektóre produkty są tańsze z takich 70 gr. można utrzymać osobę, naturalnie w rodzinie, gdyż przy gospodarstwie pojedyńczem wszystko się gorzej kalkuluje.

Myliłyby się czytelniczki, że ja ten 70-groszowy jadłospis każdej gospodyni zalecam.

Bynajmniej, nieco większy, będzie napewno korzystniejszy, ale przyznać trzeba, że gdzie tego okoliczności wymagają, może i musi wystarczyć.

To też przystępując obecnie do omawiania pojedyńczych budżetów domowych, uważam za wskazane stosowanie się do normy 70-groszowej tylko tam, gdzie to konieczne, nie uważając jadłospisu obliczonego na 1 zł. 3 gr., bynajmniej za zbyt obfity.

Jeżeli zatem p. K. W. z numeru 14-go Pr. Pani wydaje 78 złotych na życie trzech osób, to z uwagi, że grają tu zapewne rolę i przyzwyczajenia i stan zdrowia, nie można tego wydatku uznać za wygórowany. Budżet p. K. W. wymaga zrównoważenia w innych punktach, nie w jadłospisie, jedynie w pozycji cukru przydałoby się ograniczenie. Dziesięć kg cukru to 50 szklanek, a sądzę, że jedna szklanka dziennie powinna wystarczyć.

Budżet p. S. W. przewidujący wydatek na życie w wysokości zł. 92 na osób 5, wykazuje poziom niższy nawet od 70 gr, co jest już niepokojące. Ale nie wiemy jakie ceny płaci p. S. W. na Podhalu, a domyślam się z jej rozumnego sposobu pisania, że umie kupić i gospodarować. Sądzę, że brakuje do normy złotych 13, p. S. W. oszczędza nie na zdrowiu, ale na cenach.

Jedna tylko pozycja wydaje się trochę niepewna t. j. pieczywo. Na 5 osób należałoby liczyć conajmniej 1½ kg, norma bowiem dla dorosłej osoby powinna wynosić około 400 gramów, licząc tedy mało, owe 45 kg miesięcznie, lękam się, że na to nie wystarczy 8 złotych.

Gorzej przedstawia się budżet p. Optymistki. Nie znam cen miejscowych, mogę się więc trochę mylić, wydatki jednak na życie w wysokości 45 zł 44 gr miesięcznie na trzy osoby to mało, choćby tu osoba trzecia była malutka. Licząc nawet córeczkę za ½ osoby, wydaje się to trochę szczupło.

Prawda, że budżety w większej części nadesłały osoby rozporządzające skromnemi dochodami, ale wydatki są obliczone bardzo szczupłe. Pocieszającym objawem jest zrozumienie wartości odżywczej mleka, którego spożycie w gospodarstwach najmniej zamożnych powinnoby jeszcze wzrosnąć.

Wydatki na żywność pani S. Z. pokrywają się niemal zupełnie z normami jadłospisu 70-groszowego, należałoby tylko wyjaśnić ilość, ew. cenę cukru, bo tu musi być jakaś omyłka, poprawić zaś trzebaby tylko jedno, mianowicie wydatek na wędlinę zmniejszyć, a powiększyć wydatek np. na ser i śmietanę.

Nie omawiam tu, jak wspomniałam całokształtu budżetów, ale przyznać trzeba, chociaż mimochodem, że niektóre budżety są ślicznie zrównoważone. Budżet p. Oszczędnej jest opracowany znakomicie. Jest w jej sposobie rządzenia groszem i czasem, coś ze szkoły czeskiej czy niemieckiej, słusznie jednak napisała p. Marja L., że jadłospis p. Oszczędnej wydaje się na potrzeby dorosłego, pracującego mężczyzny, trochę za szczupły. Oczywiście, że z próżnego i Salomon nie naleje, to fakt, ale gdyby np. p. Oszczędna poza faktami podniesionemi już przez Marję L., zamiast kostki Maggi kupiła zdrowsze i pożywniejsze jarzyny, zamiast czekoladek jabłka, miałaby za te same pieniądze większą korzyść. Nawet banany i pomarańcze można śmiało zastąpić jabłkami, które są u nas stanowczo niedocenione. W jadłospisie p. Oszczędnej szwankują zwłaszcza mojem zdaniem, poniedziałek, środa i czwartek. W poniedziałek przydałaby się jakaś zupa, bodaj żurek, bodaj kaszka z masłem, czy na wstęp choćby marchew z grzankami. We środę możnaby dodać czy pierogi z jagodami, czy fasolę, we czwartek zamiast szpinaku zrobić budyń z tartej bułki z sokiem, czy kotlety z kartofli. Należy o tem pamiętać, że oszczędzać nie należy na zdrowiu. Jak pieniędzy brakuje to inna sprawa, ale grosz zjedzony, to niezawsze zbytek.

Z budżetem p. Lwowianki przechodzimy do kategorji wyższej. Pani Lw. wydaje na życie na dwie osoby zł. 110 czyli przeszło 3,60 gr dziennie. Czy to zadużo? nie, jeżeli położenie materjalne na to pozwala, to nie jest zadużo, jeżeli jednak nie ma już na trzewiki, trzeba jadłospis ograniczyć, chociażby do normy 1 zł 3 gr. Jeżeli jadłospis

ten wzmocnimy nawet w kilku punktach, zł. 75 na życie powinno starczyć, a oszczędzone zł 45 wystarczy na pewne inwestycje odzieżowe.

Wiem z góry, że jadłospisy, które zamierzam dziś podać, muszą w każdym domu ulec zmianie, są one zresztą opracowane na jeden tydzień zimowy, nie mają też na celu nauczyć, że to i tylko to mamy spożywać, uczą jednak sposobu obliczania. Zastępując więc jedną potrawę inną, musimy ją przekalkulować według naszych cen.

U p. Lutki zmieniłabym tylko wędliny na ser, miód i t. p. Czy wędliny potępiam. Nie, niezupełnie, ale w stosunku do swojej ceny są stanowczo za mało warte.

W omówieniu przez p. W., jak zrównoważyła swój budżet, spotykamy się znowu z normą 70 gr na osobę, jak się zdaje, jest to w skromnym zakresie norma osiągalna. Należy bardzo troskliwie uważać, aby w tak skromnym budżecie każdy grosz dał nam swoją pełną wartość. Za 20 groszy mleka to świetny pokarm, za 20 groszy wędliny to ubogo, za 20 gr herbaty to nic. Tam zatem, gdzie 20 gr to suma, kupimy sera i mleka, wyrugujemy herbatę i wędlinę.

Podaję więc dziś kochanym Czytelniczkom dwa budżety, nie po to, aby je żywcem naśladowały, ale żeby im służyły w ten sposób, jak służy centimetr przy szyciu.

Przeznaczymy sobie na życie tyle a tyle, a z pomocą jadłospisu nauczymy, jak kalkulować ceny i ilości, aby tak starczyło, jak starczyć musi.

Niech panie jednak nie sądzą, że więcej im wydać na życie nie wolno, mówię dzisiaj tylko o tych, które wydać nie mogą. Przy dysponowaniu potrawy, pani zastanowi się nad tem, czy projektowane przez nią danie będzie dostatecznie pożywne, potem zaś czy się zmieści w ramach przeznaczonej sumy.

Po pewnym czasie, każda gospodyni ułoży sobie pewną ilość dań, które lubi i których cena będzie jej odpowiadała.

A. W.

Jadłospis na str. 2—3.



Monogram H. B.

Gdy kobieta przemienia się w mężczyznę a mężczyzna w kobietę

Głośnem echem odbiła się w prasie całego świata sprawa Zdenki Koubkowej.

Zdenka Koubkowa, czechosłowacka rekordzistka świata, do 22 roku życia nie była ni kobietą ni mężczyzną. Jak wiemy, niedawno po poddaniu się operacji została Koubkowa oficjalnie zaliczona do brzydszej połowy ludzkości, co pozwoli jej w konsekwencji odbyć służbę wojskową i ożenić się, ale co również wprowadziło w wielki ambaras Międzynarodową Federację Lekko-Atletek.

Zdenka Koubkowa ustaliła kilka światowych rekordów kobiecych, między innemi na 800 metrów, który zdobyła w 1934 roku w Londynie. I teraz Międzynarodowa Fed. Lekko-Atletyk nie wie czy skreślić ten rekord z chwilą gdy pani Koubkowa zamieniła się w pana Koubka.

Już od dawna wygląd Koubkowej intrygował lekarzy, którzy widzieli w niej jeden z tych fenomenów, który łączy w jednem ciele charaktery dwóch płci... i w końcu okazało się, że chirurdzy mieli rację, gdyż Koubkowa była tylko hermafrodytą czyli dokładniej mówiąc androgynodytą, czyli mężczyzną z zewnętrznemi cechami kobiety.

Grecy i Rzymianie znali już hermafrodytów. W średnich wiekach osobników takich pokazywano w „Gabinetach osobliwości".

W XVIII wieku sławną osobą był tak zwany Kawaler d'Eon, który raz był dragonem to znowu elegancką markizą i dopiero autopsja zwłok wykazała, że był mężczyzną.

O wiele rzadziej zdarza się tak zwana naukowo: Gynatresia, czyli kobieta z zewnętrznemi cechami męskiemi. Są to wypadki, kiedy osobnik powszechnie uważany za mężczyznę, okaże się nagle kobietą. Ale i o takich wypadkach wspomina historja. W XVII wieku skazany został na śmierć w Rouen we Francji Marcin Marcis zato, że „wyrzekł się swojej płci", jak głosi akt oskarżenia. Dawniej uważano, że wszelkie tego rodzaju metamorfozy są sprawkami nieczystych sił i skazywano Bogu ducha winnego delikwenta na karę śmierci.

Niespełna cztery lata temu w pewnej klinice w Niemczech umarła młoda dunka, nazwiskiem Lili Elvenes, którą cały Paryż kilka lat przedtem znał pod nazwiskiem Einara Wegnera, męża znanej w Paryżu malarki Gerdy Wegener. Po kilku latach zupełnie normalnego współżycia małżeńskiego, Einar Wegener poczuł się chorym psychicznie. Dał się zbadać przez sławnego profesora Warnera Krossa z Drezna i wtedy dowiedział się, że przeobraził się w niewiastę i że konieczny jest zabieg chirurgiczny. Zabieg się udał, małżeństwo Einara z Gerdą zostało unieważnione i Einar Wegener przemienił się w pannę Lili Elvenes. Chcąc zapomnieć o swoich bądź co bądź niecodziennych przeżyciach, udała się Lili w długą podróż, podczas której dostała galopujących suchot i w młodym wieku umarła.

W 1605 roku wyszła ciekawa książka francuska pod tytułem: „Les Hermaphrodites", ozdobiona sztychami Gaultiera. Dzieło to, mające kilkaset stron druku, wylicza różne wypadki transformacji z kobiety w mężczyznę i odwrotnie.

Ostatnie komunikaty PATA doniosły, że Koubkowa, a właściwie już Koubek, postanowił zwrócić wszystkie nagrody sportowe, a przedewszystkiem medal olimpijski, a pozatem prosić o anulowanie wszystkich swoich dotychczasowych rekordów sportowych.

Ciekawą jest sprawą, jaka jest sytuacja prawna takich osobników o niezdecydowanej płci. Naturalnie, że odpowiedni Sąd względnie inny Trybunał, opierając się na orzeczeniu lekarskiem, wyda takiemu delikwentowi papiery na żeńskie względnie męskie imię, ale teraz zachodzi pytanie, czy wszelkie akta zawarte przed zmianą płci, czyli przez osobę obecnie wobec prawa nieistniejącą, są nadal ważnemi i obowiązującemi aktami, czy np. pan Zdenek Koubek może powiedzieć, że nic go nie obchodzą wszelkie akta, zawarte przez panią Zdenkę Koubkową, gdyż prawnie pani Koubkowa już nie istnieje. Jest to sprawa, którą niewątpliwie ureguluja niedługo specjalne ustawy.

Mieczysław Dunin Borkowski.

Jak zająć dzieci w czasie niepogody

W lecie dzieci całe dnie spędzają na dworze, nie mają więc czasu zamęczać matki ustawicznemi narzekaniami na nudy. Dopiero wtedy, gdy szare chmury zasłonią niebo, gdy zdaje się, że kapuśniaczek nigdy już nie przestanie padać, zaczyna się próba cierpliwości matki.

W mieście łatwiej sobie poradzić, dzieci mają zabawki, książki, któremi zajmą się z przyjemnością, gdyż od czasu pierwszych pogodnych dni leżały zapomniane. Gorzej na letnisku. Niewielkie zazwyczaj mieszkanie nie pozwala na ruchliwą zabawę. Wyjeżdżając z domu, przezorna mamusia powinna wprawdzie zabrać ze sobą prócz kilku ulubionych zabawek i gier swoich pociech, kolorowe papiery, plastelinę i t. d. Jeżeli jednak nie mamy ich ze sobą, musimy pomyśleć, jak zapomocą środków, któremi rozporządzamy, zająć dzieci.

Jeżeli mieszkamy w pensjonacie lub dworze i dzieci jest więcej, najlepiej podzielić je na grupy według wieku. Dla starszych można zorganizować cały szereg gier, wystarczy tylko sięgnąć pamięcią do swoich lat dziecinnych. Pierścionek, talar, karczma, sklep z zabawkami, telefon, to mała część najbardziej znanych, każda z matek napewno przypomni sobie jeszcze wiele innych. Dzieci starsze łatwiej sobie radzą, każde z nich zna różne gry, to też rola matki może się ograniczać tylko do godzenia w razie sporu i podawania pomysłów. Jeżeli bawi się najwyżej troje dzieci, wtedy doradźmy im kartofla, szewca, szubienicę, nie wymagające nic, prócz ołówka i papieru. Z jedynakiem oczywiście musi mamusia sama zagrać.

Przejdźmy teraz do młodszych. Dzieci lubią rysować, korzystając z tego, dajemy ołówki i papiery. Najmniejsze robią kreski, kółeczka, starsze próbują swych sił na autach, lalkach i koniach, zależnie od upodobania.

Niedocenione naogół a nawet strachem napawające matkę są nożyczki. Najlepiej, jeżeli mamy specjalne dziecinne o tępych końcach, w ich braku jednak i zwykłemi, spokojnie siedzące dzieci mogą się bawić. Ponieważ dzieci lubią krajać, więc mając w domu trochę gazet, zapewniamy dłuższą zabawę. Młodszym wystarcza krajanie pasków papieru, starsze zaczynają robić serwetki, a radość ich jest bezgraniczna, gdy spod nożyczek wyjdzie coś podobnego do konia lub pieska. Jeżeli dziecko prosi o pomoc, matka powinna jej udzielić, gdyż w razie nadmiernych trudności dziecko się zniechęca. Z mąki robimy klej, zapomocą którego dzieci z pociętych pasków kleją pociągi, kalendarze.

Plastelinę możemy zastąpić gliną, o którą u nas nietrudno. Wprawdzie rączki i fartuszki będą przy tej zabawie wyglądały opłakanie, ale od czegóż mydło? Lepienie zwierząt jest trudniejsze, tak, że młodszym dzieciom można pokazać tylko jak robić węże, kluseczki, koszyczki, wazoniki i t. p. Wielką radość sprawimy dziecku, pokazując mu, jak zrobić popielniczkę dla tatusia. Na spłaszczony kawałek gliny kładziemy liść o wyrazistych żyłkach, przyciskamy go dość mocno, tak, by kontury liścia wyraźnie się odbiły. Odłożywszy liść, glinę naokoło odrywamy a odbitkę wyginamy w kształcie popielniczki. Można również potem wypalić tak zrobione przez dzieci drobiazgi.

Jeżeli dzieci uzbierały zapas kamyczków, muszelek, zaproponujmy im układanki. Powstaną w ten sposób szlaki, domki, nawet zwierzęta, w braku zaś kamyczków zastępujemy je fasolą.

Jeżeli mamy pod swą opieką tylko własne dzieci, zachęćmy je do szycia. Lubią to nietylko dziewczynki, ale i chłopcy, o ile oczywiście nie nauczono ich przedtem, że jest to babska robota. Nietrudno jest wydziurkować wzór na tekturce, dzieci starsze mogą np. przyszyć guziki do staniczków, łącząc w ten sposób przyjemne z pożytecznem.

Paluszki się zmęczyły, dzieci znów zaczynają tęsknie spoglądać na zachmurzone niebo. Szukajmy innej zabawy.

Zaproponujmy bańki mydlane. Śliczne, tęczowe kule ileż dają radości. „Moja większa, patrz, jaka moja ładna", okrzyki te wskazują, że dzieci bawią się dobrze. Wreszcie znudziły się i bańki. A deszcz pada, pada. Weźmy wtedy woreczek lub sporą torebkę i włóżmy tam różne drobne przedmioty, jak naparstek, szpulki, korek i t. d. Dziecko wkłada rękę do środka, bierze któryś z drobiazgów i nie wyjmując ręki, dotykiem musi poznać, co trzyma. W razie omyłki, daje fant. Możemy też dać do ręki kwiat, niech go powącha z zamkniętemi oczkami, dotknie płatków, zobaczymy czy pozna, co trzyma. Lubiane przez dzieci jest szukanie schowanego przedmiotu, poszukiwania kierujemy słowami zimno, gorąco. Urozmaicenie wprowadzają zagadki, dostosowane do stopnia rozwoju i wiadomości dziecka. Albo też mówimy jakąś sylabę, kto najwięcej wymyśli słów zaczynających się na nią. Jeżeli mamy kilka niepotrzebnych obrazkowych pocztówek, krajemy je na kawałki różnego kształtu i wielkości i dajemy je dzieciom do ułożenia z nich całości.

Jeżeli i to wszystko się znudzi, a słońce nie zacznie jeszcze świecić, wówczas napewno rozlegną się głosy „mamusiu, bajki". Ale według zasad nowoczesnej pedagogiki, niech lepiej nie będą to bajki o złej macosze i babie Jadze, a o tem, na co dziecko ciągle patrzy. Opowiadanie o wiewiórce, o mrówkach, o ziarnku grochu zajmuje je niemniej, a może udzielić pewnych wiadomości o otaczającej dzieci przyrodzie.

Wszystko to jednak są zabawy siedzące. A dzieci chciałyby trochę się poruszać, poskakać. Pokój zmienia swe oblicze, jest teraz ogrodem. Porozrzucane gdzieniegdzie kawałki papieru imitują

truskawki. Kto zbierze ich najwięcej, nie depcząc krzaków sąsiednich, dostanie nagrodę. W innej wersji gazety mogą oznaczać kępki suchej ziemi wśród błot, kto suchą nogą stanie u celu? Zaznaczam tylko, że jeśli w zabawie biorą udział dzieci do 8, 9-ciu lat, muszą być prócz głównej nagrody i nagrody pocieszenia, inaczej zabawa skończy się płaczem. Wyścigi z kartoflem na łyżce, bocian, który na jednej nodze goni skaczące żabki, wreszcie inscenizacja jakiejś popularnej bajki pozwolą doczekać wśród wesołej zabawy upragnionej pogody. Starsze dzieci w tych lub podobnych grach również chętnie wezmą udział, malutkie zaś, dla których to wszystko byłoby za trudne, mogą pobawić się w „ojca Wincentego" lub „lata ptaszek".

Oczywiście nie jestem w stanie podać w krótkim artykuliku wszystkich sposobów zabawienia dzieci. Przypuszczam jednak, że podane przeze mnie wskazówki, mogą nietylko ułatwić matce spędzenie kilku dni niepogody, ale i nasunąć jej nowe pomysły.

Wanda Dziewulska.

ZACZĘŁY SIĘ WAKACJE

Zaczęły się wakacje, dzieci wróciły do domu, trzymając w rękach świadectwa. Pokazują je rodzicom, czasem z dumą i radością, czasem z obawą i płaczem, w większości jednak wypadków owoce całorocznej pracy są zadawalniające, dzieci promocję do klasy następnej otrzymały.

To też teraz z poczuciem dobrze spełnionego obowiązku chowają książki i zeszyty do szuflady i z radością wybiegają naprzeciw czekającego je szczęścia—wyjazdu na wieś, plaży i kąpieli, niekończących się zabaw z rówieśnikami.

Tymczasem co się dzieje? My, starsi, zdążyliśmy już zapomnieć z jakim trudem przedzieraliśmy się przez tajniki gramatyki i ułamków, dlatego też nie doceniamy wysiłku dziecka w opanowaniu przedmiotów szkolnych i nie rozumiemy, że dwumiesięczny wypoczynek umysłowy jest mu bezwzględnie potrzebny.

Z drugiej strony rodzice, zwłaszcza my, matki, chcemy, by dzieci nasze były pod wszystkiemi względami ideałami, zwłaszcza zaś, by na świadectwach ich było widać tylko magiczne słowa „bardzo dobrze". Stąd żale i pretensje „czemu masz tylko dostateczne z rachunków a z polskiego dobre? Niema rady, trzeba będzie w lecie codzień dwa zadania przerobić i i co drugi dzień napisać dyktando".

I oto skończyły się marzenia. W pośród najlepszej zabawy, i wtedy, gdy wóz drabiniasty, oblężony już jest przez dzieciarnię, chcącą jechać po siano, rozlega się władczy głos mamusi: „Stasiu, rachunki. Lekcja zaczyna się płaczem.

Jakież mogą być rezultaty takiej nauki? Przedewszystkiem nie każda matka jest pedagogiem, nie każda ma dość cierpliwości, by dać sobie radę z dzieckiem, całą duszą wyrywającem się na swobodę, tak że lekcja nie rzadko kończy się awanturą, klapsem i słowem: „za karę nie wyjdziesz do obiadu na dwór".

Dziecko czuje wtedy żal i niechęć do matki, wreszcie zaczyna patrzeć na książki jak na swojego największego wroga, i zniechęca się do nauki. Zamiast odpocząć umysłowo i nerwowo, płacze i złości się, z największym trudem tylko nagina uwagę do przedmiotu, to też efekt ostateczny nauki będzie znikomy, niewart wysiłku i zdenerwowania matki, płaczu dziecka.

Są, niestety, wypadki, kiedy dwumiesięczna przerwa może się odbić fatalnie na dalszej nauce dziecka. Wtedy, gdy po wakacjach dziecko ma zdawać egzamin, gdy warunkowo tylko otrzymało promocję, wtedy mówimy — trudno. Musi uczyć się i w lecie. Ale wybierzmy na naukę takie godziny, w których dziecko najmniej korzysta ze swobody i słońca, a po skończonej lekcji postarajmy się wynagrodzić mu jego trud, pozwólmy na zabawę, upragnioną wycieczkę, idźmy z niem na spacer.

Te dzieci jednak, które szczęśliwie przeszły do klasy następnej, niech używają swobody. Nie bójmy się, że zapomną wszystkiego, czego się nauczyły, jeżeli nawet coś z główek wyleci, wypoczęte bez trudu przypomną to sobie w ciągu kilku pierwszych dni nauki szkolnej. Pamiętajmy, że lato musi być wyzyskane w ten sposób, by dzieci nasze nabrały zdrowia, sił i rumieńców. Pamiętajmy wreszcie, że nie cała nauka mieści się w podręcznikach. Zamknąwszy książki szkolne, możemy, idąc na spacer do lasu, na pole czy nawet do parku, otworzyć przed dziećmi naszemi i nauczyć je czytać z niej wielką księgę przyrody.

Wanda Dziewulska.

NA WODĘ

Hasło „na wodę" staje się coraz popularniejsze wśród młodych i starych. Małe brzdące, które ledwie od ziemi odrosły, budują z niesłychanym zapałem kajaki i łódki, tani środek lokomocji po rzekach i jeziorach całej Polski. Na kajaku zobaczyć już można nawet siwowłosych starców, choć są to narazie dopiero pionierzy. Bliski jest wszakże moment, kiedy sporty wodne staną się tak popularne, jak choćby np. tańce.

Kto raz odetchnął czystem powietrzem, kto raz zakosztował spokoju i ciszy wielkich przestrzeni wody, ten przy każdej okazji będzie do nich wracał. Każdy, kto odczuwa potrzebę odpoczynku po gwarze i nerwowości pracy w wielkiem mieście, najprędzej znajdzie go na wodzie.

Sporty wodne nadają się specjalnie dla osób pracujących umysłowo, choć innym przynoszą wiele korzyści i przyjemności. Wioślarstwo, zatrudniające w pracy głównie mięśnie górnej połowy ciała, a specjalnie ramion i barków, jest doskonałym środkiem na wzmocnienie i rozwinięcie klatki piersiowej. Wpływa tem samem na ogólną poprawę zdrowia i przybytek sił fizycznych. Zanim się jednak przystąpi do wiosłowania, trzeba umieć dobrze pływać. Bez tego ani rusz. Nie potrzebuję chyba tłumaczyć powodów. Pierwsze kroki w wioślarstwie najlepiej stawiać pod fachowem kierownictwem, aby nie nabyć wadliwych przyzwyczajeń, utrudniających dobre opanowanie tego sportu.

Przyzwyczajenia te, jak np. uwypuklanie pleców, bywają niekiedy szkodliwe, a zawsze osłabiają dobroczynny wpływ na zdrowie i trudno się ich z biegiem czasu oduczyć.

Dobry pływak, który wiosłowanie opanował na tyle, że nie grozi mu wypaczenie formy, po kilkudniowym treningu ma możność wspaniałego wykorzystania urlopu na wodzie.

Kraj nasz obfituje w prześliczne zakątki, których latami oko ludzkie nie dosięga, a do których, narazie przynajmniej, dotrzeć można tylko wodą. Wspomnę choćby o Polesiu. Jego smutny nieco, ale swoiście piękny krajobraz wymarzony jest dla odludków i samotników, oraz tych, którzy zmęczeni pracą i przedenerwowani, chcieliby się znaleźć na kilka dni zdala od ludzi, sam na sam z przyrodą.

Ale Polesie to już dla wytrawnych turystów, obytych nietylko z wodą, ale i z prymitywnemi warunkami życia obozowego. Wsi tam mało i niesłychanie rzadko rozmieszczone. Może się zdarzyć, że przez kilka dni nie napotka się żywej duszy. To też bez namiotu, zabezpieczającego własny dach nad głową i kompletnego ekwipunku oraz zapasu produktów spożywczych lepiej się tam nie zapuszczać.

Więcej osiedli ludzkich jest przy Wiśle, jej lewo-brzeżnych dopływach oraz nad Wartą, Bugiem i Narwią. Gwarantują one mniej prymitywne warunki noclegowe i dają okazję poznania poza przyrodą jeszcze ludzi różnych okolic, ich kultury i zwyczajów.

W imię solidarności wszystkich turystów i w imię niepisanego prawa: „Jak ty dziś komuś, tak tobie jutro ktoś", trzeba starać się u wszystkich spotkanych po drodze osób zostawić po sobie dobre wrażenie. Dużo kłopotu sprawiają osoby, mające zwyczaj traktowania wieśniaków „z góry". Zapominając o tem, że wobec Boga i przyrody, wszyscy ludzie są równi, utrudniają sobie życie, budując między sobą a tymi, z którymi chwilowo przebywają, nieprzebyty mur nieufności i niekiedy pogardy.

Wprost przeciwnie: uśmiech życzliwy, rzucone w porę „Szczęść Boże", czasem zaofiarowanie się w odpowiednim momencie z pomocą lub radą, zjednywa ludzi ogromnie.

Przyjemnie jest, wróciwszy do domu, wspomnieć, że zostawiło się za sobą przyjaciół het po zapadłych wsiach, pod strzechami.

H. Wojnarska.

O właściwem ubieraniu się: — Jak nie można, a jak trzeba

W okresie obecnych upałów w jaskrawy sposób rzuca się w oczy właściwy i niewłaściwy sposób ubierania się. Każdy chciałby się ochłodzić. I właściwie rzeczy biorąc, każdy *powinien* się ochładzać.

Wiadomo bowiem, że upał wpływa osłabiająco. Mogą sobie lekceważyć ten wpływ ludzie, którzy odpoczywają na wywczasach. Ale ci, których zatrzymały warsztaty pracy, albo niemożność wyjazdu z rozgrzanych murów miejskich i od roztopionych asfaltowych jezdni, co powinni sobie jakoś umożliwić współżycie z upałem. Chodzi nam w tym wypadku o stronę zewnętrzną, o garderobę.

A więc najbardziej męczą się w upały panowie. Konserwatyzm ich ubrania nie posuwa się wcale naprzód. I to pomimo nawoływań higjenistów. Dyktatorzy-krawcy nie raczyli obmyśleć ubrań letnich, któreby łączyły ze sobą wygodę z estetyką. Zawsze te same wełny męczące w nienagannej formie. Wśród wełen maleńkie luki, ubrania z płótna. Zapewne i chłodne, i lekkie, i miłe do patrzenia.

Ale się gniotą i bardzo szybko brudzą. Przy taniości swej stają się zatem kosztowne. Wymagają prania i prasowania. Czyżby naprawdę było niemożliwością szycia ubrań z gotowych płócien, albo ze specjalnych lekkich, matowych jedwabi, we wzór „męski", coś w rodzaju acetatu?

Od wielu lat mówi się i pisze o tem, bez wywołania jednak jakiejś „rewolucji". A tymczasem panowie się męczą. Przyswoili sobie jedno: chodzenie bez kamizelek, ze spodniami, przyciśniętemi paskiem. Ale właśnie tu następuje katastrofa!

Koszula często nie jest na właściwym poziomie czystości. Zdejmuje się czasem krawat, nosząc koszulę głęboko rozchełstaną na piersiach. Ta forma dopuszczalna jest na wywczasach i w domu. Nigdy na ulicy.

Powoli wchodzi w życie chodzenie w upał zupełnie bez marynarek, jedynie w koszulach. Ale w tym wypadku należy pamiętać, że koszula musi być nienagannie czysta, dobrze dopasowana. Spodnie z paskiem.

Bo, niestety, widuje się nieraz mężczyzn tak ubranych, ale w szelkach. Jest to negliż absolutnie niedopuszczalny, niesmaczny, którego nie można tolerować.

Nasi panowie powinni też na lato zaopatrywać się w lżejsze obuwie i lekkie kapelusze. Nie wszyscy mogą chodzić z gołemi głowami.

Ale nadewszystko mogliby głębiej przemyśleć braki swojej garderoby letniej i przeprowadzić jakąś radykalną reformę. Chyba, że tę sprawę opracują ...kobiety.

One, t. j. my, nie męczymy się tak w upał. Nosimy lekkie powiewne suknie, odsłaniające ręce i szyje. Nosimy krótkie pończochy albo skarpetki. Chodzimy bez rękawiczek a często i bez kapeluszy. Nie mamy sznurówek, fiszbinów, sterczących kołnierzy, które tak męczyły nasze poprzedniczki.

Ale... Ale też niejedna spośród nas może być przykładem, jak nie należy się ubierać. Najważniejszy błąd to noszenie skarpetek do obuwia na wysokim obcasie. Jest to zupełnie niedopuszczalne. Skarpetka jest ubraniem sportowem i może być noszona jedynie przy obuwiu sportowem, na bardzo płaskim obcasie, albo bez niego.

Jeżeli w dodatku do skarpetek pani włoży długą, jedwabną, popołudniową suknię, to już zupełnie wkracza w granice groteski. Jeżeli się za nią oglądają, to niech nie sądzi, że dlatego, że ładnie wygląda. Jest poprostu śmieszna.

A teraz druga forma obuwania się. Rozprzestrzenia się zwyczaj chodzenia bez pończoch. Owszem, nad morzem i wogóle na letnisku. Ale w mieście jest to niehigjeniczne, za wiele bowiem zbiera się na stopie brudu i kurzu.

Zresztą noga bez pończoch jest tylko wtedy ładna, kiedy jest mocno opalona. Nogi białe, przybierające siny odcień, wyglądają bardzo nieestetycznie i dziwnie ...negliżowo.

Jeżeli zatem panie decydują się na chodzenie bez pończoch, to niechże o tem zechcą pamiętać. Tak samo i o tem, że dobrze wygląda tylko noga osłonięta pantoflem. Palce, wypychające różne rzemyki i plecenia pantofli, nigdy estetycznie nie wyglądają. Przytem nie wszystkie stopy mają chociażby względnie ładną formę.

Jeżeli zahaczymy o dziedzinę sukien, to trzeba pamiętać, że lekkie suknie wymagają dobrze dopasowanych spodów. Niewłaściwe jest noszenie sukien, modelujących pod światło całą linję ciała. Jest to zbyt daleko posunięta swoboda.

Wybór materjałów jest tak wielki, że każda z nas może dobrać sobie na lato coś, co będzie odpowiednie do jej urody, typu, figury i wieku. Bo jednak z tem wszystkiem trzeba się liczyć.

Niewłaściwe są również na ulicę zbyt duże dekolty, albo cieniutkie materjały na spodach głęboko wyciętych. I suknie długie, do samej ziemi. Są to przedmioty wydobyte z rekwizytów wieczorowych i tylko na wieczór odpowiednie. A bardzo małym kosztem można je doskonale przystosować do noszenia po mieście.

Ulica w największy upał musi mieć jednak swój styl i nie znosi swobody letniskowej ani domowej.

Marjeta.

NASZA SKRZYNKA

Szanowne Czytelniczki.

Zwracam się do Was, jak i wiele innych Pań z prośbą o pracę. Mogę prowadzić dom, ogród, mogę zajmować się dziećmi, które b. kocham. Bardzo chętnie zgłosiłabym się jako siła pomocnicza do prowadzącej pensjonat za wynagrodzeniem b. skromnem.

Jestem mężatką. Mąż mój koniecznie chce, bym od niego odeszła, bo widok mój przyprawia go o nienawiść.

Nie może mnie absolutnie znosić. Warunki są takie, że ja muszę się usunąć. W miarę potrzeby bliżej sprawę wyjaśnię. Adres mój w Redakcji.

„Kair"

Szanowne Panie.

Chętnie przyjęłabym 1 lub 2 dziewczynki w wieku od 8 — 15 lat na czas wakacyjny (lipiec i sierpień) z całodziennem utrzymaniem. Mam dwoje dzieci: syna 14-toletniego i szalenie miłą i dobrą córeczkę lat 12. Mieszkam b. blisko dużego i ślicznego lasu (5 min., jest również plaża). Miejscowość b. zdrowa, niedaleko dużego miasta. Opłata za miesiąc z mieszkaniem 40 zł. Mogę również wynająć 1 lub 2 pokoje z kuchnią umeblowane.

Dziewczynki miałyby dobrą i troskliwą opiekę.

Załączam miłe pozdrowienia

żona oficera

Adres mój w Redakcji.

Do Szanownej Pani „Oszczędnej".

Bardzo podoba mnie się oszczędny sposób prowadzenia przez Panią gospodarstwa domowego. Uprzejmie proszę panią o spis obiadów na 2 tygodnie i inne rady i wskazówki, wchodzące w zakres gospodarstwa domowego.

Dziękuję i pozdrawiam

Żona oficera

Szanowne Panie!

Pragnę ukończyć liceum zawodowe w Łodzi, ale miasta tego nie znam zupełnie, więc zwracam się tą drogą do Czytelniczek-Łodzianek z prośbą o pomoc. Może która z Pań mogłaby mi podać jakąś rodzinę katolicką lub może sama mogłaby wynająć mi maleńki pokoik umeblowany ze skromnem utrzymaniem, względnie prosiłabym o podanie mi dokładnego adresu niedrogiego internatu dla uczenic. Łaskawe zgłoszenia z podaniem warunków proszę nadsyłać do dnia 5 sierpnia b. r. Adres mój w Redakcji.

Marja.

Szanowne Panie!

Może której z Pań przydałaby się na okres 3 — 4 najbliższych tygodni, osoba umiejąca szyć i haftować.

Jestem krawcową, nasz sezon letni dobiega końca, skromne warunki nie pozwalają mi bezczynnie używać wakacyj.

Ogromnie lubię wieś. Mogłabym zająć się dziećmi, cerować, znam kuśnierstwo i wogóle lubię pracować. Wymagania mam skromne. Mam nadzieję, że jednak którejś z Pań się przydam. Adres mój w Red.

Z poważaniem

Poznanianka

Pragnę znaleźć pracę i ludzkie traktowanie, ale mam 6-cio letnią córeczkę, z którą nie chciałabym się rozstać. Radabym pracować poza Warszawą. Znam gospodarstwo domowe, szycie, handel, gdyż wszystko to robiłam, mam lat 37. Referencje osób poważnych posiadam.

Jaroszka.

Nauczycielka domowa, młoda, zdrowa, dobre polecenia, początki języków, prosi o pracę, najchętniej do dzieci w wieku szkolnym. — Adres w Redakcji. „Nauczycielka domowa".

Zawiadamiamy niniejszem Sz. Panie Czytelniczki, że w okresie od 15 lipca do 20 sierpnia, pracownia wykrojów spowodu urlopu kierowniczki będzie nieczynna.

CO TO JEST DIETA?

Ogólnie utarło się stosować wyrażenie „dieta" dla najściślejszego ograniczenia przyjmowania pokarmów, tymczasem tak nie jest. Diety mogą być najróżnorodniejsze. Pod pojęciem „dieta" rozumieć należy ograniczenie *pewnych* potraw *na korzyść innych*, stosownie do zamierzonego celu leczniczego.

Inne zadanie ma dieta tuczona, inne zaś ochudzająca; dieta przy cukrzycy wymaga ograniczenia dostarczania organizmowi w pożywieniu węglowodanów, natomiast przy żółtaczce ograniczenia dietetyczne odnoszą się nie do węglowodanów, które są właśnie wskazane, a do tłuszczów i białek pochodzenia zwierzęcego.

Jeżeli ma się wobec chorego zastosować dietę, trzeba przedewszystkiem wiedzieć, co może być szkodliwem dla chorego organizmu. Gdy lekarz powie: „proszę zastosować dietę ścisłą", znaczy to, że z jadłospisu muszą być usunięte nieomal wszystkie potrawy za wyjątkiem przecieranych kleików, sucharków i t. p.

Samowolne stosowanie diety ścisłej przez czas dłuższy może doprowadzić do wywołania objawów zagłodzenia.

Dieta ścisła:

Pierwsze śniadanie: herbata czysta bez mleka, sucharek, lub kawałek czerstwej bułki.

Obiad: kleiki z kaszy lub ryżu (przecierane, gotowane bez mięsa), lub kaszka krakowska, manna; pozatem sucharek lub herbata czysta.

Podwieczorek jak śniadanie, kolacja jak obiad.

Dieta lekka:

Śniadanie: herbata, kawa lub mleko, pieczywo pszenne, masło.

Obiad: zupa: rosół, zupy jarzynowe, zupy mleczne; nie podawać zup zabielanych śmietaną, gotowanych na mięsie wędzonem, zupy grochowej, jako ciężko strawnej.

Danie mięsne: białe mięso gotowane lub pieczone, jarzyny, potrawy z jaj, wreszcie kompoty, owoce, galaretki.

Dieta mleczna:

Śniadanie: mleko, sucharki lub czerstwa bułka, świeży twaróg.

Obiad: mleko z kaszką, czerstwa bułka lub mleko zsiadłe.

Podwieczorek, jak śniadanie.

Kolacja, jak obiad.

Wszelkie dodatki do diety, tylko za każdorazowem zezwoleniem lekarza.

Dieta mleczno-jarzynowa.

Śniadanie: mleko, pieczywo, masło.

Obiad: zupa mleczna lub jarzynowa (nie gotować na smaku mięsnym!).

Jako dania zasadnicze: kluski kładzione, krajane, z białym serem, pierogi z serem, z powidłami, naleśniki, różne jarzyny niezbyt tłusto przyprawione.

Owoce, kompoty, galaretki, budynie i t. p.

Dieta bezsolna:

Zazwyczaj stosowana bywa bezsolna dieta mleczna, lub mleczno-jarzynowa. Za zezwoleniem lekarza leczącego, można stosować będącą do nabycia w aptekach specjalną przyprawę słoną, nie zawierającą chlorków np. „Artisal". Dietę bezsolną stosuje się przedewszystkiem w przypadkach, gdy choroba wymaga zmniejszenia podaży chlorków w pożywieniu np. choroby nerek.

Dieta tuczna.

Chorego odżywia się intensywnie, jedzenie podaje się w małych porcjach lecz często. Pożywienie musi przedewszystkiem obfitować w tłuszcze i węglowodany. Trzeba ciągle zmieniać potrawy, aby spożywać 2/3 lub 3/4 normalnych porcyj). nie wywołać u chorego niechęci do jedzenia. Podawać dużo jarzyn, gdyż wchłaniają one dużo tłuszczu, a same zawierają znaczne ilości węglowodanów. Owoce, kompoty, galaretki również są wskazane, gdyż zawierają dużo węglowodanów.

Mleko, o ile chory znosi, to podawać ocukrzone, lub z dodatkiem śmietanki, aby zwiększyć jego odżywczość.

Zaleca się podawanie pożywienia przy diecie tucznej 7 razy na dzień, przyczem pierwszy i ostatni posiłek (7 lub 8 rano i 20.30) stanowi szklanka mleka z dodatkiem curku lub śmietanki.

Dieta odtłuszczająca.

Podejmować ją można tylko wówczas, gdy waga przekracza normę conajmniej o 10 kg.

Kuracja odtłuszczająca powinna być przeprowadzana zawsze pod kontrolą lekarza. W ostatnich czasach intensywne ochudzanie się spowodowało wśród kobiet znaczną ilość schorzeń spowodowanych właśnie przez bezkrytyczne głodzenie się!

Przy kuracji ochudzającej nie należy zmniejszać ilości pokarmów więcej niż o *1/3 lub 1/4* ilości spożywanych normalnie.

(Aby nie zachodziły pomyłki, tłomaczę dokładnie: zmniejszyć o 1/3 lub 1/4, t. j. spożywać 2/3 lub 3/4 normalnych porcyj).

Wystrzegać się dużej ilości płynów, potraw bardzo tłustych, zup intensywnych, a więc rosołów i zup zabielanych śmietaną, większych ilości potraw mącznych. Mięsa nie należy specjalnie ograniczać, lecz częściej jadać mięso gotowane niż np. pieczone, ograniczyć słodycze, natomiast spożywać więcej owoców, zwłaszcza jabłek, gruszek, pomarańcz, i drobnych owoców letnich, ograniczając tylko spożywanie fig, daktyli, wszelkich orzechów, rodzynek, śliwek i słodkich winogron. Spośród jarzyn ograniczyć spożywanie grochu, fasoli i t. p.

Wprowadzenie t. zw. dnia mlecznego przyspiesza przebieg kuracji. Dzień mleczny wprowadza się raz w tygodniu; w ciągu takiego dnia wypija się 5—6 szklanek mleka, oraz zjada się 2—3 sucharków w porze obiadowej. Najlepiej gdy w ciągu dnia mlecznego można pozostać w łóżku, jeżeli tego uczynić nie można, trzeba bezwzględnie ograniczyć ilość ruchu do koniecznego minimum.

Jako zasadę trzeba przyjąć przy przeprowadzaniu kuracji odtłuszczającej, że dana osoba nie powinna odczuwać głodu.

Bez uprzedniego zbadania przez lekarza (badanie serca) nie wolno przystępować samowolnie do rozpoczęcia kuracji odtłuszczającej, a tem mniej przyjmować różne reklamowane środki na schudnięcie, które zawsze, prędzej czy później, okażą się szkodliwemi dla organizmu. *J. E.*

Kilka słów o łojotoku

Mimo że pisałem kiedyś o łojotoku, wypada jeszcze raz powrócić do tego tematu, który interesuje tysiące pań. Raz jeszcze muszę zaznaczyć, że łojotok jest wywoływany przyczynami raczej wewnętrznemi. Wskazuje na to, że zjawia on się dopiero w okresie dojrzewania, że w okresie ciąży mija chwilowo, a z wiekiem zupełnie przechodzi. Należy się spodziewać, że znajdziemy wkrótce skuteczny sposób usuwania tej niemiłej przypadłości drogą leczenia wewnętrznego, obecnie jednak, jakkolwiek związek łojotoku ze sprawami gruczołowemi wewnętrznemi jest już stanowczo stwierdzony, to jednakże nie jest na tyle zbadany, aby można było obmyśleć jakieś pewne skuteczne leczenie. Podawanie na wewnątrz preparatów arszenikowych daje podobno dobre wyniki, może być jednak tylko przez lekarza zalecone. Łojotok, który powoduje tylko tłustą cerę jest niewielkiem złem, dającem się usunąć zewnętrznemi zabiegami przynajmniej na kilka godzin, łojotok, w którym nadmiar tłuszczu tworzy w skórze rodzaj świeczki z czarną główką, usunąć już nieco trudniej, czopki te bowiem należy delikatnie, specjalnemi łyżeczkami wyciskać. O ile gromadzenie się tłuszczu jest duże, czopy głębokie, następuje często rodzaj owrzodzenia zwany trądzikiem, który u osób młodych szpeci twarz, ukazuje się też obficie na plecach i dekolcie.

Trądzik wymaga leczenia wytrwałego, wyleczony zaś często powraca, aby wreszcie zginąć z wiekiem. Dla osób młodych nie jest to jednak żadna pociecha. Mimo że nie możemy dziś jeszcze oddziaływać zupełnie skutecznie na te sprawy od wewnątrz, trzeba je się starać, przynajmniej w pewnych granicach, opanować od zewnątrz. Mycie w wodzie dobrze ciepłej zwalnia skórę od nadmiaru tłuszczu, następnie zaś przemycie spirytusem salicylowym dezynfekuje i ściąga nieco pory. Podkreślam, co już kiedyś powiedziałem, że krem nawet tłusty, np. na noc nie wpływa źle na łojotok, nieraz nawet pomaga łojowi rozmięknąć i odpłynąć. Jeżeli Pani nie chce się myć wielokrotnie na dzień, może twarz uwolnić od tłuszczu, przecierając korzeniem fiołkowym, który naprzód wetrzeć lekko w skórę a potem ręcznikiem usunąć.

Jeżeli cera jest tłusta ale zdrowa, umyjemy twarz rano wodą dobrze ciepłą z dodatkiem szczypty boraksu oczyszczonego z apteki, po wytarciu zaś przetrzemy spirytusem salicylowym. Mocny spirytus stale używany pali skórę, dlatego do użytku stałego lepiej brać wódkę 42%, oraz wciskać do tego płynu sok z cytryny (na 100 g wódki łyżeczka soku) i 20 kropel gliceryny. Najlepiej zmywać wódką twarz jeszcze nieco wilgotną po umyciu. Niektóre panie zalecają dla tłustej cery stosowanie mydeł alkalicznych, sody i t. p., tego robić nie należy, bo chociaż takie środki tłuszcz usuną, ale niszczą cerę. Dobre, delikatne mydło pierwszorzędnej firmy będzie doskonałe, a najlepsze mydło t. zw. marsylskie.

W gabinetach kosmetycznych stosują się naświetlania i t. p., w umiarkowanym jednak łojotoku jest to zbyteczne, należy poprostu tłuszcz zbędny usuwać zmywaniem.

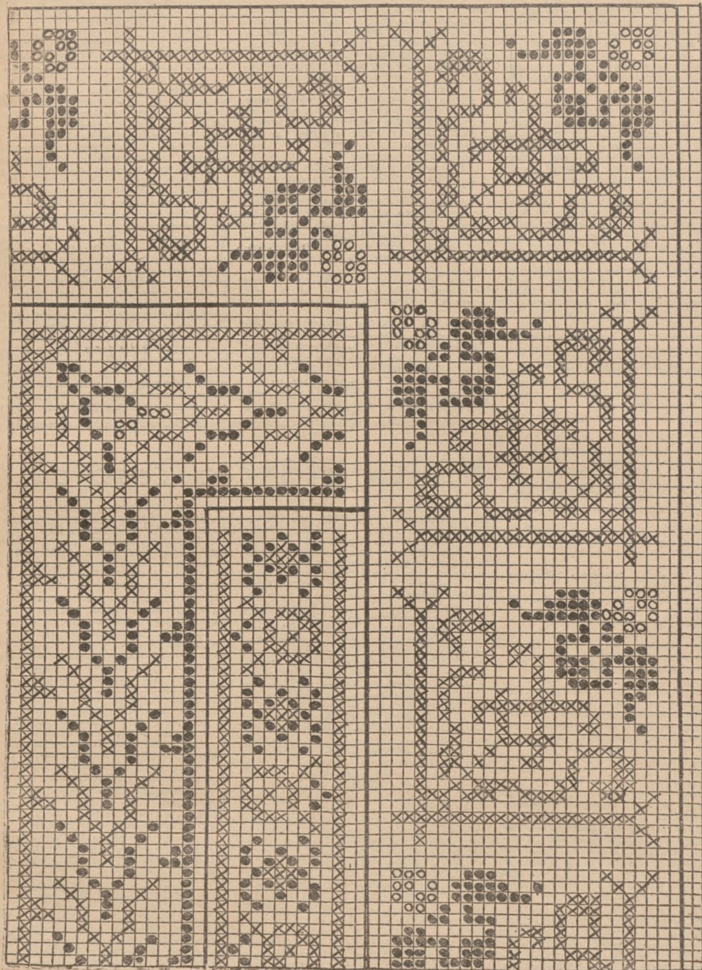
Zasklepianie kremami, przylegającemi pudrami szkodzi na skórę i nie pomaga na wygląd, ponieważ tworzy się z nich wraz z łojkiem brzydka maść.

O cięższych wypadkach pomówię osobno, o włosach również, dziś mam na myśli zwykły łojotok, łatwo usunąć się dający. Przecieranie płatkiem cytryny również robi doskonale, pamiętać tylko należy, że nadmiar spirytusu, nadmiar cytryny jątrzą skórę. Bardzo niewinnym zabiegiem jest umoczenie w gorącej wodzie ręcznika i zmycie wyciśniętym twarzy.

F. D-ski.

SZLAKI DO SUKIEN I SERWETEK

Objaśnienie na stronie 17



WYRÓB WINA W DOMU

W celu sprawdzenia, czy fermentacja została ukończona, wlewamy wina do flaszki z silnego szkła do 1/9 objętości, korkujemy i ustawiamy w cieplem miejscu o temp. 18 — 25 st. C. Po tygodniu korek ostrożnie wyjmujemy. Jeżeli korek wystrzela, to dowód, że fermentacja jeszcze trwa, należy wówczas wino zatkać jeszcze na czas jakiś rurką fermentacyjną. Gdy zaś gazu nie było w butelce, należy przystąpić do ściągania wina z nad osadu. Ze ściąganiem wina nie można zwlekać, raczej ściągnąć wcześniej, niż późno, gdyż obumarłe drożdże mogą nadać winu goryczkę, a nieraz i zapach zepsutych jaj. Późne ściąganie wina z ponad osadu jest nieraz przyczyną mętnienia tegoż. Przy winach mocnych trzymanie wina nad osadem czas dłuższy jest b. pożądane.

Spuszczanie wina dokonuje się przy pomocy węża gumowego. Jeden koniec węża zanurzamy do gąsiora tak, by nie dotknąć osadu, a z drugiego końca wciągamy ustami powietrze z węża, dopóki nie połkniemy trochę płynu. Wówczas zanurzamy ten koniec do naczynia, w którem wino ma być przechowywane. Gąsior, do którego wciągnięto wino, musi być wypełniony po sam wierzch. Wrazie braku wina dopełniamy go wodą przegotowaną z dodatkiem czystego spirytusu 200 — 300 gram na litr. Dopełnianie naczynia winem do pełności ma to znaczenie, by możliwie zmniejszyć do minimum powierzchnię stykającego się z winem powietrza. Jeżeli nie możemy z jakichkolwiek powodów uzupełnić gąsiora, wówczas wino na całej powierzchni zalewamy na grubość 1 cm. czystą bezwonną oliwą. Gąsior odpowiednio dopełniony zatyka się szczelnym wyparzonym uprzednio korkiem i stawia się w piwnicy wolnej od przykrych zapachów. Obecnie następuje trzeci okres fermentacji, którą nazywamy cichą. W okresie tym przestrzegać temperaturę możliwie stałą i niską (10 — 12 st. C.). Po upływie 3 miesięcy przystępujemy do ponownego ściągania wina z ponad osadu. Jeżeli wina nie przechowujemy w piwnicy, lecz w pokoju, to czas ściągania skracamy do 8 tygodni. Po upływie następnych 2 — 3 miesięcy ściągamy wino ponownie. Jeżeli wino jest klarowne, możemy go ściągać wówczas do flaszek. Jeżeli natomiast mętne, to przystępujemy do sztucznego klarowania. Ze ściąganiem win do flaszek nie należy zbytnio się śpieszyć, gdyż wino dojrzewające w gąsiorach posiada lepszy smak i aromat, niż wino dojrzewające w zaparafinowanych butelkach. W celu przekonania się, czy wino jest już gotowe do flaszkowania, wlewamy go trochę do szklanki i pozostawiamy niezamknięte w cieplem miejscu przez 4 — 5 dni. Gdy po upływie tego czasu wino się nie zmieniło, ani co do barwy, ani co do klarowności, wówczas czas najwyższy ściągnąć je do butelek. Dojrzewanie wina, to wyrabianie się jego smaku i aromatu. Nie jest jeszcze dokładnie zbadane, jakie procesy zachodzą w dojrzewaniu wina, wiadomą rzeczą jest tylko, że do dojrzewania potrzebny jest tlen, dlatego pożądane jest częste spuszczanie wina. Spuszczanie wina należy wykonywać w powietrzu zdrowem i wolnem od jakichkolwiek zapachów. Wina wyrabiane w okolicach górzystych są zdrowsze od win wyrabianych w nizinach, co należy przypisać czystości powietrza górskiego i aktywności zawartego w winach tlenu.

Spuszczanie wina uskuteczniać należy w dzień pogodny, gdyż wysokie ciśnienie atmosferyczne dnia takiego działa korzystnie na zachowanie w niem gazu. Dojrzewanie win możemy przyspieszać sztucznie przez dodatek na litr wina 4 — 5 kropel 3% wody utlenionej. Zabieg ten stosuje się w szczególności u win czerwonych. Rezultat jest widoczny po kilku tygodniach.

BUTELKOWANIE.

Tylko czyste flaszki i bez żadnego zapachu mogą być użyte do flaszkowania wina. Do mycia flaszek używać ciepłej wody z dodatkiem sody, poczem przemyć letnią wodą z dodatkiem kwasu salicylowego. Można użyć również do tego celu wody siarkowej.

Do ciemnych win używa się flaszek ciemnych (zielonych), a do jasnych — flaszek jasnych przezroczystych. Korki do uszczelniania butelek muszą być czyste; w tym celu parzy się korki gorącą wodą z dodatkiem wody siarkowanej. Gorąca woda wyjałowi korki i jednocześnie je zmiękczy. Wina nalewać tyle, by między korkiem, a powierzchnią wina było jaknajmniej powietrza (1 — 2 cm).

Korki zatyka się tak głęboko, by nie wystawały ponad szyjkę butelki, przeciera się szmatką, maczaną w spirytusie, następnie uszczelnia się korki, maczając główki butelek w roztopionej mieszaninie wosku i parafiny (1 część wosku na 2 części parafiny). Unikamy w ten sposób pękania parafiny, co ma miejsce przy użyciu wyłącznie samej parafiny, gdy korki w miarę wysychania kurczą się. Najlepiej przechowywać wino w pozycji leżącej, gdyż korek jest wówczas stale napęczniały, nie dopuszcza do wina powietrza, a zatem i do psucia się tego produktu. Warunkiem dobrego przechowania wina, to chłodna i ciemna piwnica. Wina czerwone lepiej smakują, gdy są ogrzane do temp. 15 — 20 st. C. Jasne wina natomiast smaczniejsze są chłodniejsze 10 — 15 st. C.

d. c. n. *I. Michalska.*

Rasy Królików

Hodowca królików, chcący mieć dochód z hodowli tych zwierzątek, winien wybrać odpowiednią rasę, by dostosować się do wymogów rynku kuśnierskiego.

Hodować mianowicie należy króliki o futerku jednolitem, a nigdy pstrem, ponieważ futro pstre nastręcza wiele trudności przy farbowaniu.

Wielkość futerka też nie jest bez znaczenia. Dążyć należy do hodowli królików o możliwie dużej skórce.

W Polsce w hodowli spotyka się zasadniczo następujące grupy królików:

a) olbrzymy — flandryjskie, białe, barany francuskie, barany angielskie, oraz srokacze;

b) do tej grupy zaliczymy francuskie srebrzyste, wiedeńskie, duże szynszyle, duże hawańskie, japońskie, zajęczaki belgijskie oraz duże polskie;

c) do tej grupy — srebrzyste angielskie, hawańskie małe, szynszyle małe, popielice, holenderskie, alaska, rosyjskie oraz podpalane;

d) do tej grupy zaliczono króliki polskie — karzełki;

e) do tej grupy należą króliki czesankowe, angory;

f) do tej grupy — króliki krótkowłose — reksy.

Charakterystyka poszczególnych grup:

Olbrzymy flandryjskie dochodzą wagi 8 kg. Jest to rasa wybitnie mięsna, futerka mają bowiem mało wartościowe, o pstrem ubarwieniu i włosiu rzadkiem. Jest to rasa b. płodna, b. jednak delikatna, bo przeciętnie z 15 młodych wylęgniętych wychowa się zaledwie 4 — 5 sztuk.

Białe olbrzymy różnią się od flandryjskich ubarwieniem sierści oraz kośćcem, który mają znacznie delikatniejszy od pierwszych.

W chowie są naogół łatwe.

Barany francuskie odznaczają się b. długiemi uszami, zwisającemi na dół. Kolor sierści mają żelazisty i biały. Najcenniejsze są o białem ubarwieniu. Są dosyć odporne na choroby. Doskonale się chowają na wolnem powietrzu na t. zw. wybiegach. Mięso baranów jest dobre w smaku. Dochodzą wagi 6 — 7 kg.

Barany angielskie mają przesadnie długie uszy. Są b. delikatne i w zimie muszą być trzymanie w mieszkaniu. Są rasą wybitnie amatorską.

Z drugiej grupy na uwagę zasługują króliki wiedeńskie, szynszyle duże i hawańskie. Jest to grupa królików futerkowo-mięsnych.

Wiedeńskie w handlu futerkowem przedstawiają wielką wartość. Futerko jak koloru — niebiesko - stalowego, jednolite, może być używane na futra bez farbowania. W wadze dochodzą do 5 kg. Młode są dobre do chowu.

Matki tej grupy też b. dobrze wywiązują się ze swego zadania.

Szynszyle są b. poszukiwaną i dobrze płatną rasą. Futerko ich popielate, brzuszki białe, ogonek z wierzchu i końce uszu — czarne. Na futra używa się skórek niefarbowanych. Są b. wytrzymałe na niesprzyjające warunki. Przeciętnie z jednego wykotu wychowuje się po 6 młodych.

Hawańskie są b. łatwe w chowie, mają jednak wiele odcieni w ubarwieniu sierści i stąd są b. niedogodnym materjałem w przemyśle kuśnierskim.

Zasadniczy kolor sierści tej rasy jest ciemno - czekoladowy na całej powierzchni.

Trzecia grupa królików jest wybitnie futerkową. Wagą dochodzą do 3 kg. Futerko gatunkowo mają b. dobre, jednak stosunkowo mniejsze, jak u innych grup.

Z czwartej grupy zasługują na rozpowszechnienie polskie karzełki. Futerka mają b. wartościowe, jednak niewielkie. Są rasą niezbyt płodną. Przeciętnie jest 5 — 6 sztuk z jednego wykotu. Hodują się b. dobrze. B. niewielki procent odpada w czasie chowu.

Angorskie króliki przeważnie białego ubarwienia dostarczają doskonałej wełny, która ma dziś ogromne zastosowanie w przemyśle. Nadają się do hodowli przemysłowych, prowadzonych na wielką skalę. Waga przeciętna sztuk tej grupy 2 — 4 kg. Długość sierści, nadzwyczaj delikatnej, dochodzi do 15 cm.

Króliki reksy charakteryzują się zwartem i krótkiem uwłosieniem — bez połysku, podobnem raczej do puchu. Mają wielką wartość w handlu kuśnierskim, ponieważ nie wymagają strzyżenia.

Naskutek usilnych prób hodowców otrzymano ubarwienie skórek reksów, odpowiadające innym grupom królików i tak mamy hawana reksy, szynszyl reksy, kastorreksy i wiele innych. Dla hodowców początkujących najodpowiedniejszą rasą będą szynszyle i wiedeńskie. Na mięso — olbrzymy flandryjskie i olbrzymy białe.

Na mięso i futerko barany francuskie i inne mniejsze rasy.

Angory hodowane są wyłącznie dla ich wełny. Początkujący hodowca winien sprowadzić materjał tylko b. dobry i takim zaczynać swoją hodowlę.

Najlepiej jest zwrócić się do najbliższej Izby Rolniczej o informacje co do źródła zakupu lub do Centralnego Komitetu Hodowli Drobiu w Warszawie. Po sprowadzeniu królików trzymać je należy narazie na tej samej paszy, jaką miały u poprzedniego hodowcy, potem przyzwyczajać je stopniowo do takiej paszy, jaka w naszych warunkach okaże się najekonomiczniejszą.

d. c. n.

S. Rozdębska.

TELEFON OD „PRAKTYCZNEJ PANI"

Z uwagi na liczne w tej sprawie zapytania poświęcamy dzisiejszy telefon specjalnie walce z owadami. Na początku przypominam, że wygotowane i osłodzone wiórki kwasji (Quassia) są trucizną bardzo dobrą, a padłe muchy nie są szkodliwe dla drobiu.

Dalej przypominam, że malowanie ścian na niebiesko muchy odstrasza, to też np. śpiżarnie należy zawsze pobielać z silnym dodatkiem ultramaryny. Wreszcie muszę zwrócić uwagę na fakt, że tępienie much jest obowiązkiem z uwagi na to, że szerzą one w czasie wszelkich epidemij zarazę, to też samo bronienie się od nich farbowaniem ścian, zasłanianiem okien jest bezwarunkowo niedostateczne.

Hallo! Hallo!

Jeżeli nie możemy nabyć wiórków kwasji, można je poniekąd zastąpić pieprzem mielonym, który gotujemy kilka minut w wodzie z mlekiem. Na jedną łyżeczkę pieprzu 2 łyżki wody z mlekiem, na ostatku zaś dodać łyżeczkę miałkiego cukru. Jeżeli będzie zbyt gęste, dodać trochę wody, kłaść na talerzyki od much. Jednakże kwasja dobrze wygotowana jest lepsza.

Hallo! Hallo!

Zastosowanie przeciw muchom muchomora jest znane, trzeba go jednak odpowiednio przygotować. Najlepiej położyć go na gorącej blasze od pieca i posypać cukrem między spodniemi pręgami, kiedy się zagrzeje i sok puści, kłaść na talerzyki od much. Uważać, aby kto nie pomylił muchomora z rydzem i nie zjadł z pieca lub talerza.

Hallo! Hallo!

Do użycia lepu na muchy powinna nas skłaniać tylko ostateczność, o ile bowiem trucizna działa prędko, o tyle na lepie muchy skądinąd zdrowe męczą się godzinami, co jest bądź co bądź okrucieństwem i stanowi denerwujący widok.

Na żelaznej patelni lub tygielku rozpuścić 5 łyżek kalafonji, dolać 1½ łyżki lnianego oleju i na koniec miałkiego cukru lub miodu dla smaku. Jeżeli w czasie stygnięcia wydaje się nam, że masa jest zasztywna, podgrzać i dodać nieco oleju. Przestygnięty lep próbować palcami, powinien przy odrywaniu palca od palca dawać nitki. Smarować ciepły na nieprzemakalny papier, w jaki owijamy masło, śniadania i t. p. Na przemakalnym papierze tłuszcz przejdzie przez papier, a lep będzie suchy i niechwytny. Często zmieniać i muchy palić.

Hallo! Hallo!

Pcheł można się pozbyć, myjąc przez jakiś czas podłogi wodą ze sporą domieszką esencji octowej. Drugi sposób to silny odwar z piołunu z szarem mydłem.

Hallo! Hallo!

Żeby pluskwy nie lęgły się w ramach obrazów, należy cały tył obrazka pociągnąć gęstym roztworem soli z wodą.

Hallo! Hallo!

Wszy tępić najlepiej kupnym płynem, octem sabadillowym, o ile tego niema, można je usunąć nawet czystą naftą, ponawiając ten zabieg co 2—3 tygodnie, żeby zniszczyć rodzące się nowe z gnid, które dobrze zabezpieczone skórką nie giną odrazu. Uważać przy ogniu. Nasmarowaną głowę owinąć chustką, po godzinie umyć dobrze ciepłą wodą.

Hallo! Hallo!

W kufrach zabezpieczyliśmy już rzeczy na wiosnę i starannie opakowali, teraz mamy jednak pewną ilość wełny, futer, stale pod ręką w szafie. Raz na dwa tygodnie trzeba te rzeczy przejrzeć, szafę zaflitować albo ułożyć między rzeczami roślinę zwaną świńskie bagno, *ledum palustre*, lub wreszcie kupne woreczki ze środkami przeciwmolowemi, które napełniają szafę zapachem przykrym dla moli. Wywarem ze świńskiego bagna, (trujący! ostrożnie!) można wymyć szafę wewnątrz, dać wyschnąć, włożyć rzeczy. A zawsze trzeba pamiętać, że niema środka, na którym można bezwzględnie polegać, każdy bowiem wietrzeje.

ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

P. Zmartwionej!

Nasza stała referentka mody napisała, że się nie bierze czarnych sukien na wesela, dodałam od siebie, że jest to przesąd i że właśnie zagranicą starsze panie zwłaszcza noszą czarne suknie. Przyjęło się to już i u nas, nawet na wsi, która jest naogół konserwatywna. Sama znam wiele małżeństw, dawniej zawartych, na których czarne suknie występowały. Pamiętam, że aczkolwiek sama w to nie wierzę, pierwszy raz, kiedy spotkałam się na weselu z czarną suknią, uderzyło mnie to, obecnie spotyka się to coraz częściej. Przytem, co do niektórych małżeństw, upłynęło już tyle lat od owego ślubu, a żyją szczęśliwie, że należy to uważać za stary, zapomniany już obyczaj.

Kładziono poprostu kolory żywe, na znak radości. W Czechach za zły omen uważają wzięcie na wesele sukni niebieskiej. Jeden z moich znajomych, kończący akademję rolniczą w Czechach, ożenił się z Czeszką; matka narzeczonego sprawiła sobie, pomnąc na uprzedzenie niektórych osób co do czarnego koloru, suknię błękitną.

*

Kiedy, w ostatniej chwili przy ubieraniu panna młoda zobaczyła tę suknię, rozpłakała się. Ostatecznie, ponieważ teściowa miała toaletę czarną na ewentualne przyjęcia, koncerty i t. p., włożyła ją ku radości czeskiego towarzystwa na ślub. O ile przesąd byłby prawdziwy, szkodziłoby to w każdym kraju jednakowo, trudno przypuszczać, aby tajemnicze złe moce, działały inaczej w Polsce, inaczej w Czechach, inaczej w Paryżu. Referentka mody zaznaczyła ten obyczaj nie żeby go uznawała, ale sama Pani przyzna, że jeśli komuś coś nlemiłe, robić tego nie należy, li tylko dlatego, przez uprzejmość. Wesele nie jest chwilą, kiedy czas kogoś pouczać, stosujemy się wówczas do wszelkich życzeń i kaprysów. Co kraj, to obyczaj, ale związku z losem niema w tem żadnego.

Pani H. W.

Na to, aby paznokcie prędzej rosły, nie ma lekarstwa. Jeżeli ścierają się przy pracy, należy je oszczędzać.

Grube nogi można nieco poprawić masażem stosowanym przez specjalistę, ale i to nie zawsze pomoże. Z biustem jest ta sama sprawa, o ile jest duży, zwykle bywa obwisły, trzeba nosić dobry biustonosz, żeby ciężar piersi nie rozciągał skóry. Dobrze jest nawet spać w biustonoszu. Skrapiać biust zimną wodą. Na słabych włosach ondulacja się zwykle źle trzyma i lepiej trwałej nie stosować, bo nie osiągnie celu, a włos zniszczy.

Myć często, w razie potrzeby 2 razy na tydzień. Mycie można stosować rzadziej, a tłustość usuwać, przecierając włosy i skórę na głowie mieszaniną korzenia fiołkowego z kwasem bornym mielonym. Dwie części korzenia, jedna kwasu. Gdyby to było za drogie, nawet nagrzana mąka kartoflana dobrze robi.

Użyła Pani widocznie odrazu zadużo słońca. Ponieważ mieszka Pani w Warszawie, w każdym składzie aptecznym dostanie Pani olejek ułatwiający opalenie, nie przyśpieszy go, ale ułatwi bez zaczerwienienia. Są też olejki i kremy barwiące odrazu na opaloną cerę.

Pani S. G.

Listu Sz. Pani nie otrzymałam. Na wszystkie listy odpowiadam, ale zawsze może się zdarzyć, że jakiś zaginie. Powtóre Sz. Panie Czytelniczki niezawsze rozróżniają jaka sprawa do jakiego działu należy i albo mylnie adresują, albo w jednym liście wszystkie sprawy omawiają. Byłoby bardzo wskazane, aby Panie kładły w kopertę osobno kartki do administracji, osobno do redakcji, osobno do działu wykrojów. Sekretarka po otwarciu listu, kartki rozda, gdzie należy, a tak, to wędrują długo i nieraz to co najpilniejsze załatwione jest zapóźno. Dla lepszej orjentacji dodaję.

Do administracji należą opłaty za pismo, upomnienia o niedostarczone numery, zamówienia książeczek, zmiany adresów.

Do redakcji listy do Naszej skrzynki, sprawy związane z artykułami, poradami i t p. Leży to w interesie Pań Prenumeratorek, aby kierowały każde żądanie pod właściwy adres.

P. J. S. Biała!

Ostre pryszczyki czy krosteczki, jak je Pani nazywa, myć mydłem marmurowem, poczem wcierać co drugi dzień spirytus salicylowy, a dla złagodzenia użyć następnie odrobinę delikatnego kremu.

*

Prenumeratorka, która zachęcała do hodowli królików zwróciła się obecnie do nas z prośbą, aby przeprosić Sz. Panie, które zaszczyciły ją korespondencją, że wobec zgoła nieprzewidywanej ilości zgłoszeń, nie jest w stanie na wszystkie odpowiedzieć. Niektóre panie nadesłały wprawdzie marki, ale musiały one być użyte na przesłanie „Dawnej urzędniczce", a na jej odpowiedź marek już przeważnie nie było, wobec czego nadomiar swej dobrej woli musiałaby ponieść jeszcze koszty odpowiedzi, jak w danym razie dość znaczne z uwagi na ilość listów.

Jednocześnie podajemy do wiadomości, że wobec dużego zainteresowania, zaczynamy druk artykułów hodowlanych, oraz tym osobom, które nie porozumieją się z „Dawną urzędniczką" postaramy się udzielić wiadomości od redakcji.

Pani S. z Lublina.

Wzór na dywanik był w nr. 6. Następny nie będzie mógł być wcześniej, jak we wrześniu, bo rysownik tego działu odsługuje wojsko. O nr. 25 wniosłam upomnienie do administracji.

Zośce z Poznania.

Myć twarz tylko na noc, smarować zaraz po umyciu jakimś kremem lanolinowym z apteki. Rano zmyć twarz bez mydła kawałkiem płótna lub waty, płynem następującym. Łyżeczkę otrąbków migdałowych zalać ciepłą wodą, (pół szklanki), dać postać kilka minut, zlać płyn z wierzchu, wpuścić 10 kropli gliceryny i szczyptę boraksu czystego wielkości ziarna pieprzu, zmywać. Siność rąk, jeżeli nie pochodzi z odmrożenia i jest chwilowa, można usunąć myjąc w ciepłej wodzie, a przedewszystkiem dbać o stan ogólny zdrowia, gdyż może być wynikiem anemji, złego krążenia krwi i t. p., co stwierdzić może lekarz. Odmrożone nogi moczyć w bardzo ciepłej papce z pszennych otrębów, następnie wetrzeć mocno spirytus kamforowy, a na noc maść ichtjolową. Chodzi o ożywienie tkanki, skoro nawet w lecie sinieje.

Szanowne Panie.

Chciałabym wyjechać na sierpień na wieś, leśniczówkę, nad morze, pragnę bliskości lasu, obfitości owoców, miłego towarzystwa, dobrego odżywiania, a jednak, aby to wszystko nie kosztowało zbyt drogo. Jestem kresowianką wesołą, pogodną i zgodną.

Malwa.

P. Jaśce.

Naczynie, o którem Pani pisze, musiało być zniszczone nieumiejętnem myciem, obecnie należałoby oddać blacharzowi do pobielenia, w domu tego Pani należycie nie wykona. O ile rdzy jest niewiele, można po umyciu naczynia i osuszeniu wytrzeć miejsca rdzewiejące olejem z dodatkiem miałkiego popiołu z drzewa.

Zewnętrzne miejsca rdzewiejące zasmarować olejem parafinowym, albo terpentyną z woskiem, jakiej używamy do podłóg. Nie pisze Pani dokładnie, jakie jest naczynie, domyślam się, że pocynkowana blacha, takich naczyń nie wolno czyścić piaskiem, ani ostremi środkami używanemi do metali. Powłoka jest zwykle cienka i nietrwała i łatwo się ściera. O ile rdzy jest mało, powstrzyma Pani jej niszczące działanie wyżej wymienionemi sposobami, zaś do gotowania bielizny, co trwa niedługo, miejsce zardzewiałe osłonić jakiem starem płótnem, grubą ścierką i t. p. Jeżeli rdzy dużo, koniecznie pobielić, co zrobi każdy blacharz, nawet w małem miasteczku.

Co się tyczy diety wątrobianej, jest o tyle trudno podać ją dokładnie, że każdy chory jest wrażliwy na inne rzeczy, w każdym razie trzeba pewnych pokarmów stale unikać, co do innych uważać, faktem jest bowiem, że zachodzą w tym względzie wahania. Zakazany jest wszelki alkohol, jajka, przy słabych zaburzeniach można je spożywać w kluskach, o ile stan jest ostry, brać kupny makaron bez jaj. Ostrych serów jeść nie wolno, strączkowe tylko młodziusieńkie, kiedy się sformuje ziarnko już nie wolno. Nie wolno kapusty, z owoców świeżych śliwek, a wolno suszone, namoczone lub w kompocie. Kasze można wszelkie, grzybów wcale, mięso można jeść każde, ale nie tłuste i uważać, czy które specjalnie nie szkodzi. Kury, indyki można, kaczek i gęsi nie, mózgu i wątróbki nie, śmietany nie. Młode jarzynki wszelkie, z kapusty kiszonej tylko odcedzony sok. Ogórków nie wolno, sałatę można. Śledzie z oliwą można. Pomidory można, masło, śmietankę, oliwę.

Musztardy nie, octu nie, zamiast niego sok z cytryny lub ewentualnie kwasek cytrynowy rozpuszczony w wodzie.

Potrawę z kur, którą zaprawiamy zwykle śmietaną lub żółtkami, zaprawić masłem i mąką i wcisnąć trochę cytryny. Zupy bez śmietany. Wszelkie kotlety, marchew, buraczki, kisiel, kremy, szarlotki są doskonałe.

Pani Tocha!

O krój na ubranko postaramy się, ale spowodu urlopów może to się trochę pociągnąć, jeżeli sprawa pilna, możemy wysłać Pani numer 3 lub 27 zeszłoroczny „Prakt. Pani", w którym są ubranka w 3 marynarskie, w 27 gładka bluzeczka.

Prosimy o adres i 35 gr na przesłanie każdego numeru.

Pani Bena M.

Jeżeli mieszkanie jest zupełnie czyste, nie ma owadów, pluskiew, można je tapetować. Ponieważ gładkie tapety są plamiste, obieramy w tym wypadku tapetę o niewyraźnym, drobnym deseniu, który z pewnego oddalenia daje efekt gładkiej.

Kilim zawiesić można, o ile jest bardzo ładny, o ile mniej, lepiej go użyć na podłogę, a na ścianie dać niewiele obrazków, jakąś półeczkę mahoniową, na niej ładną figurkę lub wazonik.

Co do okrągłego, jadalnego stołu, można go nakryć dowolnie i obrusem i serwetkami, które mogą być haftowane, szydełkowe, filetowe, tiulowe, byle ładne.

Firanki cienkie, tiulowe są raczej odpowiednie do sypialni, a chociaż to jest poniekąd sypialnia, ale zamaskowana, odpowiedniejszy będzie gruby tiul siatkowy z wstawioną koronką. Koronki bardzo niewiele, a jeszcze lepiej gładki, gruby tiul i tylko frendzla.

Firanki w kuchni albo z gładkiego, niedrogiego tiulu, jeśli kuchnia ciemna, albo z kolorowego w kwiaty kretonu, jeśli widna.

Makatki kuchenne są zwyczajem niemieckim, ale nie są praktyczne, zbiera się w nich para, kurz i sadza. Meble białe są o tyle dobre, o ile trzymamy dobrą służącą lub pracujemy same, jeśli obchodzimy się gorszą pomocnicą, lepsze są z niemalowanego drzewa, które zniosą łatwiej nieostrożne obejście.

P. Awery.

O monogram postaramy się, ale teraz w lecie będzie to pewnie długa sprawa, bo wszyscy mają urlopy.

Zamszowe rękawiczki uprać najpierw w zwykłej wodzie letniej i łagodnem mydłem, wypłókać, jeśli bardzo brudne, raz w czystej, letniej wodzie, następnie zaś w wodzie również letniej, do której dodamy na litr wody łyżkę gliceryny. Wycisnąć w ręczniku z nadmiaru wody, spiąć razem obie i powiesić.

Nie dosuszać do końca, słabo wilgotne wygładzić palcami, ponaciągać albo przez gałganek wyprasować letniem żelazem.

OBJAŚNIENIE DO STR. 14

Szlaczek najszerszy można wykonać w trzech odcieniach jednego koloru. Np. od ciemnozielonego do seledynowego, lub naturalistycznie: krzyżyki zielone, ciemne kropki szafirowe, kółka niebieskie i t. p.

Szlaczek węższy z narożnikiem albo w dwóch odcieniach albo czarny z czerwonym i t. p.

Szlaczek wąski granatowy i niebieski, albo pomarańczowy i żółty i t. p.

Uprzejmie prosimy nasze Czytelniczki, aby zamawiając formy bibułkowe chciały przy numerze sukni podawać wyraźnie litery P. P. jako odnoszące się do naszego pisma, oraz dla uniknięcia nieporozumień numer zeszytu, w którym był dany fason pomieszczony.

Przepisy kulinarne

Catsup — sos ostry na zimę. — Na 7 kg dojrzałych pomidorów wsypać: cztery łyżki mielonego angielskiego ziela, tyleż czarnego pieprzu, 3 łyżki papryki i 3 gorczycy. Dusić wszystko razem powoli, gdy się pomidory dobrze rozgotują, zlekka posolić, przetrzeć przez sito, wlać w butelki, zakorkować szczelnie, wysterylizować, zalakować.

Catsup — innym sposobem. Do gotowego purée z pomidorów dodajemy na 1 kg masy litr dobrego octu, łyżeczkę miałkiego angielskiego ziela, tyleż mielonych goździków, łyżkę soli, łyżeczkę od kawy gałki muszkatełowej i łyżeczkę od kawy pieprzu. Gotować, aż zgęstnieje. Nalewać we flaszki, dobrze korkować, sterylizować. Ponieważ Catsup dusi się długo, wystarcza sterylizować 15 minut. Nawet bez sterylizowania zakorkowany i zalakowany trzyma się zwykle doskonale, przy sterylizowaniu jednak mamy już tę pewność, że postoi długo bez oglądania.

Właściwy sezon pomidorów jeszcze się nie zaczął, w każdym razie szybko się przybliża, zanim zdążę podawać przepisy, będzie zapewne w całej pełni, dlatego już obecnie trzeba się do tego przygotować.

Nie jestem optymistką i wiem, że złote góry, jakie sobie nieraz obiecujemy z rozmaitych źródeł zarobku, zamieniają się w garstkę piasku, są jednak pewne skromne możliwości zarobienia nieraz kilku groszy np. przy letnich zapasach. Kupować towar i ryzykować większych sum niezawsze warto, ale wykorzystać okazje zawsze trzeba. Suszone jarzyny, włoszczyzna, czarne jagody, maliny, grzyby, to nietylko zapasy dla nas samych, z nadmiaru da się coś spieniężyć, jeśli jest zrobione tanio i dobrze.

Taki Catsup mógłby być dobrym przedmiotem handlu, starannie wykalkulowany i powierzony kupcom.

Na jesieni marmelady kupią od nas za grosze, dobrze jednak przygotowane, na wiosnę, będą miały chętnych nabywców.

Z uwagi na sezon, musimy teraz poświęcić więcej miejsca zapasom kuchennym. Możemy już robić pomidory zielone, wprawdzie na ten użytek bierzemy zazwyczaj ostatnie, które już nie mają dojrzeć, ale to trudno obliczyć, a te ostatnie właśnie są często na tyle wyrośnięte, że dojdą w mieszkaniu wtedy, kiedy już o świeże trudno. Tam zaś, gdzie ich jest dużo, przerwanie nie zaszkodzi.

Konfitura z zielonych pomidorów.

Dwa kilo pomidorków pokrajać na ćwiartki lub połówki, sparzyć octem, zaraz odcedzić. Ocet winien być lekki, albo rozprowadzony wodą. Z 2 kg cukru zrobić syrop, wsypać 15 goździków i laskę cynamonu oraz nieco skórki z cytryny (bez białego miąższu), wysmażyć syrop do stanu, kiedy wzięta między palce kropla daje nitki. Włożyć pomidory i na słabym ogniu smażyć 10 minut, żeby się nie rozleciały. Wyjąć, włożyć w słoiki, syrop jeszcze podsmażyć, żeby był gęsty albo zamiast tego rozpuścić pastylkę benzoesu i zalać syropem z benzoesem pomidory. Dobrze zawiązać.

Marynowane pomidory.

Pomidory marynowane mają same mało smaku, lepiej je zrobić razem z korniszonami. Przygotowując wcześniej, można je później, kiedy będziemy robiły zapasy z korniszonów, przełożyć do nich.

Dobrze twarde pomidorki, oczyszczone z korzonków, obgotować raz jeden w wodzie z solą z dodatkiem pastylki benzoesu na litr wody. Wyjąć, zaraz osączyć.

Zagotować ocet, licząc na litr 10 ziarn pieprzu, tyleż angielskiego ziela, 5 goździków, łyżeczkę cukru, zalać chłodnym pomidory.

Sałaty z pomidorów.

I.

Pokrajać w talarki jędrne, ale już dojrzałe pomidory, ogórki, kartofle ugotowane. Posypać siekaną cebulą, pietruszką i jeżeli kto lubi, dobrym śledziem, pokrajanym w cienkie kawałki.

II.

Na każdy talarek pomidora kładziemy cienki plasterek ugotowanego selera, na wierzchu mały środkowy, jędrny listek z sałaty, w którym spoczywa żółtko, ugotowane na twardo. Białka z jaj, przecięte zgrabnie na połówki ustawiamy zręcznie osobno na środku, albo naokoło, napełnione sosem musztardowym.

Sos musztardowy.

Zasmażyć łyżkę mąki z łyżką masła, rozprowadzić gorącą wodą do gęstości śmietany, włożyć musztardy do smaku, jeśli francuskiej więcej, jeśli sareptskiej, mniej bo ostra, dodać trochę octu lub cytryny, soli, szczyptę cukru. Sos musi być dość gęsty, żeby się nie wylewał. Na koniec można dodać już do chłodnego, siekany szczypiorek, kapary i t. p.

Knedle.

Pół kilograma mąki i 5 całych jajek wyrobić na gładkie ciasto w misce. Brać kawałki ciasta łyżeczką, formować kulki, dając do środka wiśnie lub śliwki bez pestek lub kawałek jabłka. Spuszczać na lekko osolony wrzątek, wybierać durszlakową łyżką do wazki, polać masłem zrumienionem z tartą bułką.

Kartofle zapiekane.

Mączyste kartofle ugotować i utłuc zupełnie gładko, wbić dwa całe jaja, dwa żółtka na litr gotowej kartoflanej masy, kwaterkę śmietany, dodać szklankę jakichkolwiek uduszonych w maśle z cebulą siekanych grzybków, wymieszać, uformować wałek, posmarować masłem, upiec. Podawać do barszczu albo z sosem szczawiowym.

Kalafior z sosem.

Ugotowany nie za miękko kalafior polać następującym sosem.

Zasmażyć łyżkę mąki z łyżką masła, rozprowadzić do gęstości musztardy gorącym smakiem z kalafiora, dodać kilka łyżek śmietany, dwa jaja na twardo posiekane i łyżkę siekanej zielonej pietruszki. Polać, podawać.

ALOES



Podana przez p. Prenumeratorkę recepta na gruźlicę, w której skład wchodził aloes (patrz nr. 22 Nasza Skrzynka) zainteresowała bardzo wiele osób, proszących o kawałek kaktusa na pokaz. Ponieważ byłoby to dla „Prenumeratorki" za trudne i zakosztowne, redakcja poprosiła o jeden liść na pokaz. Przypuszczenia nasze okazały się słuszne, rzekomy kaktus jest alosem, rośliną znaną i bardzo rozpowszechnioną. W medycynie ludowej popularna, zwłaszcza jako ostry środek czyszczący, którego nie należy lekkomyślnie stosować. Spreparowany jednak według podanej recepty zobfitością masła, miodu i cukru ma podobno działać znakomicie. Zresztą jeżeli nawet czyści, to nietrudno to zauważyć i zmniejszyć dawkę. Pani, która przepis dała, twierdzi z całą stanowczością, że jest nieslychanie skuteczny. Mamy nadzieję, że z powyższego rysunku czytelnicy poznają, o jaką roślinę chodzi. Liście są grube, soczyste i kolaste. Aloes nazywają kaktusem właśnie spowodu tych liści, jest on jednak spokrewniony z liljami nie z kaktusami.

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 12.VII - 18.VII 36 r.

NIEDZIELA 12.VII.

9.00 — Transmisja nabożeństwa z Torunia
14.30 — Audycja dla wsi — Słuchowisko p. t. „Ojcowizna"
15.30 — Muzyka rozrywkowa z płyt
16.30 — Reportaż z życia
17.00 — Koncert solistów
18.00 — Teatr Wyobraźni u obcych — słuchowisko p. t. „Pozytywka"
18.30 — Koncert rozrywkowy
20.25 — Co czytać
21.00 — „Na wesołej lwowskiej fali"
21.30 — „Wieczór wśród górali" — suita Tadeusza Sygietyńskiego
22.20 — Muzyka salonowa i taneczna

PONIEDZIAŁEK 13.VII.

12.03 — Muzyka operowa z płyt
15.45 — „W co się będziemy bawili" — trans. z ogródka dziec. w Wilnie
16.00 — Koncert z Ciechocinka
16.45 — „Wakacje bez wyjazdu" — pogadanka
17.00 — Koncert w wyk. Czesławy Perenson
17.30 — Koncert Tow. Mandolinistów „Maska" z Wilna
17.50 — „Myśliwska prawda" — pogadanka
19.00 — Audycja strzelecka
19.30 — Stare tańce
19.55 — „Album starych widoków" — lekka audycja muzyczna
20.30 — „Pod urokiem Prowancji" — felieton
21.00 — Koncert wieczorny z udziałem Mieczysława Saleckiego
22.15 — Koncert orkiestry Marynarki Wojennej i muzyka taneczna

WTOREK 14.VII.

12.03 — Koncert zespołu salonowego Eugenjusza Raabego
16.00 — Fantazje — koncert z płyt
16.45 — „Car Szujski w Warszawie" — odczyt
17.00 — Koncert z Parku Wilsona w Poznaniu
18.00 — „Spacer za rogatki Warszawy"— pogadanka dla dzieci starszych
19.00 — Recital śpiewaczy Ady Hecht
19.30 — Koncert Kapeli Ludowej Feliksa Dzierżanowskiego z przyśpiewkami
20.30 — „Humor literatów poznańskich w XIX wieku" — szkic literacki
21.00 — Koncert muzyki francuskiej
22.15 — Muzyka taneczna z Ciechocinka i Cafe — Club'u

ŚRODA 15.VII.

12.03 — Muzyka lekka i taneczna z basenu w Ciechocinku
15.45 — „Od kominiarczyka do zegarmistrza" — słuchowisko dla dzieci
16.15 — Muzyka salonowa w wykonaniu Małej Orkiestry Polskiego Radja
17.00 — „Pieśni wiosenne" w wykonaniu Sławy Gogojewicz
17.30 — Muzyka
17.50 — „Adam Czartoryski" — odczyt
19.00 — Muzyka salonowa
19.30 — „Czepiny" — obraz z „Wesela na Górnym Śląsku"
20.00 — Muzyka z płyt
21.30 — Recital skrzypcowy Ireny Dubiskiej
23.00 — Muzyka taneczna

CZWARTEK 16.VII.

12.03 — Koncert solistów z płyt
12.55 — „W obronie przed klęską pożarów" — pogadanka
15.45 — „Hokus pokus dominikus" — audycja dla dzieci
16.00 — Koncert z Ciechocinka
16.45 — Odczyt wojskowy
17.00 — Koncert orkiestry kameralnej
19.00 — „Panienka radjowa" — premjera słuchowiska w Teatrze Wyobraźni
19.30 — Recital fortepianowy Marji Bilińskiej
20.00 — Hiszpańska pieśń ludowa
21.00 — Nasze pieśni — pieśni Feliksa Nowowiejskiego
22.15 — Muzyka salonowa i taneczna

PIĄTEK 17.VII.

12.03 — Zespół salonowy Pawła Rynasa
16.00 — „Na cześć słońca" — audycja muzyczna
16.45 — „Wolna szkoła wojskowa w Warszawie w latach 1914 — 1915.
17.00 — „Wschodnie nastroje"
19.00 — Koncert symfoniczny z Wawelu w Krakowie
21.05 — Muzyka lekka w wykonaniu Małej Orkiestry P. R.
22.15 — Koncert laureatów wiedeńskich
23.00 — Muzyka taneczna

SOBOTA 18.VII.

12.03 — Koncert muzyki lekkiej w wykonaniu orkiestry Tadeusza Seredyńskiego
15.45 — „Ze śpiewem przez Polskę" — audycja muzyczna
16.00 —— Koncert solistów
17.00 — Koncert orkiestry symfonicznej z Parku Wilsona w Poznaniu
17.50 — Puszcza rudnicka — pogadanka
19.00 — „Na zakończenie tygodnia" — wieczór muzyki lekkiej
20.15 — Audycja dla Polaków zagranicą: „Poznajmy Wileńszczyznę"
21.00 — Recital śpiewaczy Stani Zawadzkiej
22.15 — Kwintet Salonowy Stefana Rachonia oraz muzyka taneczna

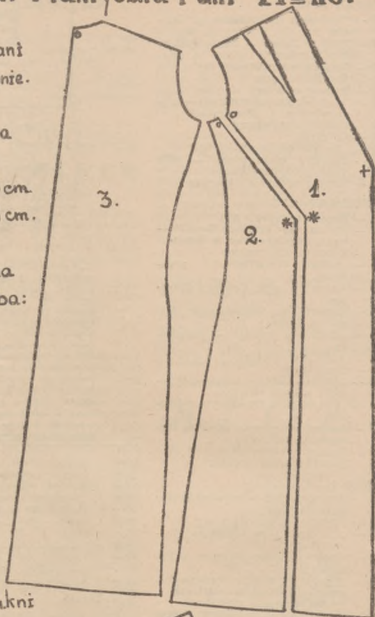
Objaśnienie do tablicy kroju. Praktyczna Pani № 28.

Suknia dla pani w odmiennym stanie.



Wymiary sukni na tablicy kroju:
Obw. gorsu: 53 cm.
" bioder. 58 cm.

Materjału na suknię potrzeba:
4 m.
szerokości
90 cm.



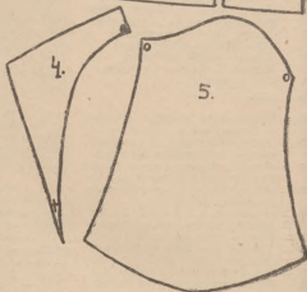
1.
2. } przód sukni

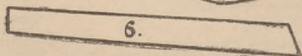
3. tył sukni

4. kołnierz

5. rękaw.

6 pasek.





Rękawiczki trykotowe z mankietami

Na życzenie czytelniczek.

Materjał: 50 g wełny beige o 4ch nitkach. 20 g wełny ciemno-bronzowej o 4-ch nitkach. 5 drutów stalowych o 2 i pół mm grubości.



Ściegi: ścieg rowkowy 2 i 2, ścieg jersey.

Prowadzenie roboty. — Ręka lewa. — Nabrać 64 ocz. ciemnej wełny na 4-ch drutach, robić po 2 cm. wysok. na przemian, ciemna, jasna i t. d., aż mankiet będzie miał wysokość potrzebną. Wtedy przejść na śc. rowkowy 2 i 2 na 5 cm wysok., zrobić 1-szy rząd śc. jersey, zmniejszając o 10 ocz. ogólną szerok., robić 28 rzędów na tych 54 ocz. (powiększać ilość rzędów odpowiednio do wielkości ręki) patrz fig. B. Zacząć duży palec, przerobić 22 ocz., biorąc je wszystkie na jeden drut; te 22 ocz. przedstawiają początek dłoni; zrobić 23-cie ocz., w którem się robi powiększenie, dobierając ocz. na linji, która następuje. Drut, na którym jest 2 ocz., jest drutem wielkiego palca i dalej robi się w następujący sposób:

1 ocz. na prawo, 1 ocz. na lewo, 22 ocz. dłoni, 2 cz. wielkiego palca, 1 ocz. na prawo, 1 ocz. na lewo, 31 oczek na wierzch ręki, ogółem 55 oczek.

3-ci rząd: zrobić 22 ocz. dłoni, 1 ocz. na prawo, 1 powiększenie, 1 ocz. na prawo, następnie 31 ocz. wierzchu (ogółem 56 ocz.).



A



B

4-ty rząd: zrobić 22 ocz., oczka wielkiego palca, 31 ocz. na wierzch ręki.

5-ty rząd: 22 ocz. dłoni, 1 ocz. na prawo, 1 powiększenie, 1 ocz. na prawo, 31 ocz. wierzchu. Postępować w taki sposób, aż się otrzyma 58 oczek.

7-my i 8-my rząd: bez powiekszania.

9-ty rząd: 2 powiekszenie.

10-ty i 11-ty: bez powiekszania.

12-ty rząd: 2 powiększenia.

13-ty i 14-ty rząd: bez powiększ.

15-ty rząd: 2 powięk.

16-ty i 17-ty rząd: bez powięk.

18-ty rząd: 2 powięk.

19-ty i 20-ty rząd: bez powięk.

21-szy rząd: 2 powiększenia.

22-gi i 23-ci rząd: bez powięk.

24-ty rząd: zrobić 22 ocz. ręki, chwilowo zostawić wielki palec. Nabrać 5 ocz., by ponownie złączyć wierzch ręki (patrz fig. C). Zakończyć rząd 31 oczkami. Wykończyć duży palec, wziąć 3 druty, z których 1 z 5-ma dodanemi ocz., 1 z 8-miu ocz. i 1 z 7-miu ocz., ogółem 20 ocz., zrobić 26 lub 28 rzędów na tej ilości ocz., zależnie od długości palców. Zmniejszać nierównomiernie, aż zostanie 2 ocz., wyjąć druty, odwrócić palec i igłą kanwową przeciągnąć nitkę wełnianą przez pozostałe 2 ocz. Mocno ściągnąć i zakończyć nitkę.

Powrócić do właściwej ręki i robić 25 rzędów.

Palec wskazujący: Przerobić 7 ocz. dłoni, 9 ocz. wierzchu, 4 ocz. dodane między palcami, zrobić 34 do 36-ciu rzędów, zmniejszyć i zakończyć igłą, jak palec wielki.

Palec środkowy: Przerobić 7 spodnich ocz., 4 dodane ocz., 8 ocz. wierzchnich.

Podnieść 4 ocz. z poprzedniego palca. Zrobić 36 do 38-miu ocz. i zakończyć, jak poprzednio wskazano.

Palec serdeczny: Przerobić 7 ocz. ręki, 4 ocz. dodane, 8 ocz. wierzchu. Podnieść 4 ocz. palca poprzedniego, i dalej robić jak palce poprzed.



C



D

Mały palec: Przerobić 6 ocz. ręki. Podnieść 4 ocz. z poprzedniego palca, zakończyć wszystkie 16 ocz. i wykończyć palec, jak poprzednie.

Prawa rękawiczka robi się w ten sam sposób, ale odwrotnie.

Rękawiczki szydełkowe

Materjał: 100 gr. wełny o 3-ch nitkach. Szydełko dobrane.

Ściegi: Ścieg Francji. Ścieg różany.

Prowadzenie roboty: Zrobić łańcuszek 8 do 10-ciu cm długości, zacząć śc. Francji miękki i elastyczny do 16 — 17-tu cm wysok., zamknąć wkoło, zszywając punkty aa' i bb'. Otrzymuje się w ten sposób koło, na którem się dalej robi jak to pokazuje wzór B. Robić 1 rząd, wkłuwając raz na powierzchni rowka, raz w zagłębieniu, by utrzymać elastyczność w przegubie ręki. Powinno być około 48-iu ocz. ścisłych, na których przerabia się 5 rzędów.

6-ty rząd: 1 powiększenie na 24-tym śc., robiąc 2 śc. w jednym, 1 powiększenie w 28-ym ściegu.

7-my rząd: bez powiększania.

8-my rząd: 1 powiększenie nad poprzedniemi. Powiększać w ten sposób w każdym rzędzie, aż się otrzyma 18 śc. między 2-ma powiększeniami.

Wielki palec: Zaczyna się od 20-go rzędu. Po 2-giem powiększeniu, zrobić 5 ocz. w powietrzu, zamknąć palec, wkłuwając szydełko w 1-sze powiększenie. Wielki palec robi się wkółko bez powiększania 13 rzędów.

14-ty rząd: 3 śc., 1-no zmniejszenie i zakończyć rząd.

15-ty rząd: 3 śc., 1-no zmniejszenie i zakończyć rząd, poczem zmniejszać jak następuje: 2 śc., 1 zmniejszenie, 2 śc., 1 zmniejsz., zakończyć palec igłą kanwową.

Palec wskazujący: Tak złożyć rękawiczkę, aby wielki palec był w połowie pod ręką. Wziąć 8 śc. ze spodu ręki, 7 ocz. z wierzchu, 3 ocz. w powietrzu, aby połączyć górę z dołem, zrobić 15 rzędów bez zmniejszania i zakończyć jak wielki palec.



Palec środkowy: Wziąć 8 ocz. z wierzchu, 2 ocz. z poprzedniego palca, 7 oczek ze spodu, 3 ocz. w powietrzu, zrobić 17 rzędów bez zmniejszania, zakończyć jak poprzednie palce.

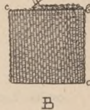
Palec serdeczny: Wziąć 7 ocz. z wierzchu, 3 ocz. z palca środkowego, 6 ocz. ze spodu, 3 ocz. w powietrzu, zrobić 14 rzędów bez zmniejszania, zakończyć jak poprzednie palce.

Mały palec: Robić na ocz. pozostałych, wziąć 3 ocz. z poprzedniego palca. Zrobić 12 rzędów bez zmniejszania, poczem zmniejszać co 2-gi śc. i zakończyć jak poprzednie.

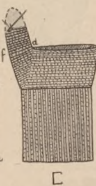
Drugą rękawiczkę robić odwrotnie.



A



B

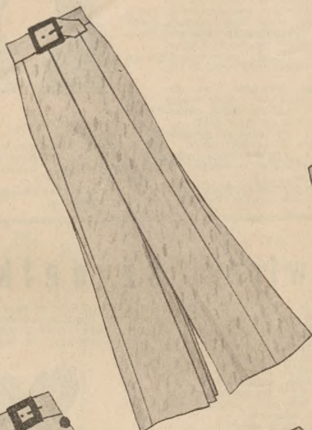


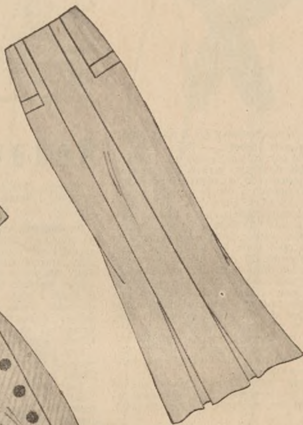
C

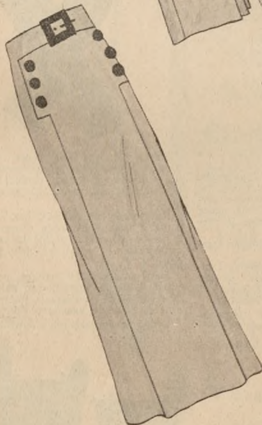


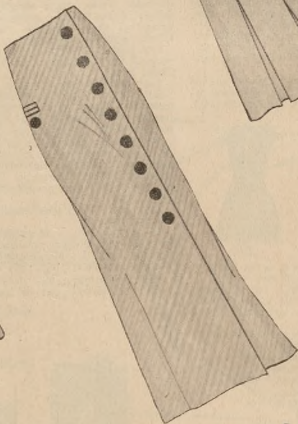
D

SPÓDNICE WEŁNIANE DO BLUZEK









684 685 686 687

685 pp. Spódnica-spodnie do sportu.

SUKNIE DLA PAŃ W ODMIENNYM STANIE

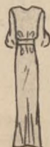












688 pp. Peleryna z lekkiej wełny.

689 pp. Suknia z woalu w kropeczki.

690 pp. Suknia z crépe-mat. w krateczkę, u góry sposób poszerzania sukni.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

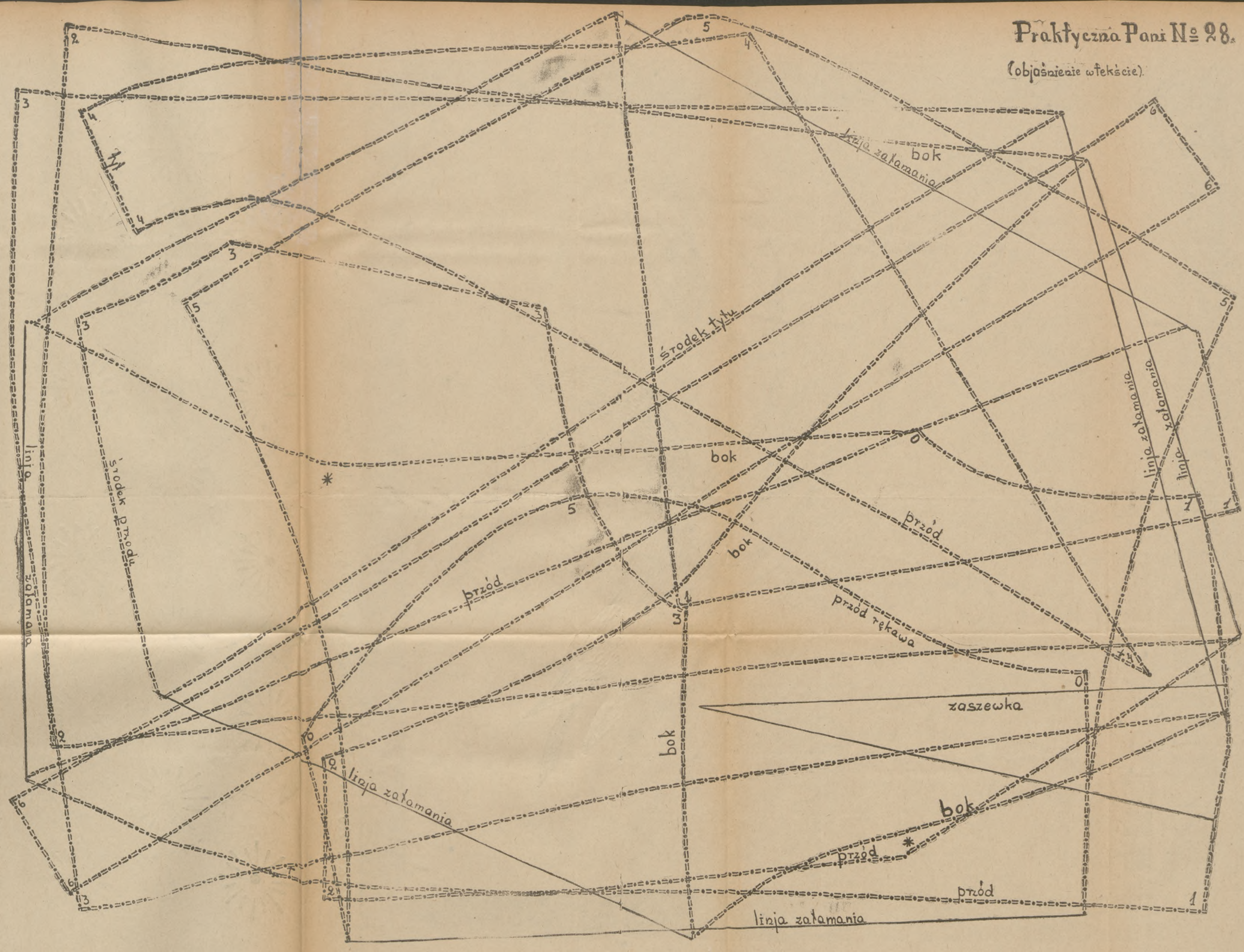


691 pp. Bluzka ze sztucznego jedwabiu.
692 pp. Bluzka z organdyny.

693 pp. Bluzka z jedwabnego płótna.

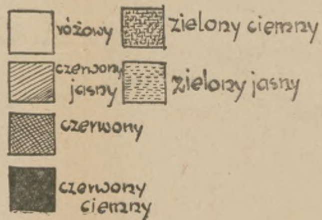
694 pp. Bluzka z białego płótna, haftowana krzyżykami.
695 pp. Bluzka z tafty.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA. Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i Klisze w Zakł. Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.



Praktyczna Pani № 28.
(objaśnienie w tekście).
linja załamania
bok
środek tyłu
bok
przód
bok
przód
przód rękawa
tył
zaszewka
linja załamania
linja załamania
linja załamania
środek przodu
linja załamania
bok
linja załamania
bok
przód
przód
linja załamania

Poduszka z szarego płótna haftowana bawełną „mouline"
ramka i spód z płótna zielonego.



Szlak do sukienek płóciennych. Kolory kwiatki czerwone liście i gałązki bronzowe.

